

CORTE SANT'ALDA®

Azienda Agricola

Denominazione Nome del vino	VALPOLICELLA DOC CA' FIUI
Origine	
Area	Val di Mezzane
Vigneti	Alberello, Bianchini, Rossetti e Cavallero
Ettari	4,8
Altitudine	350 m s.l.m.
Esposizione	Sud est
Natura del suolo	Medio impasto calcareo
Uve	Corvina 40%, Corvinone 40% Rondinella 15%, altre 5%
Allevamento	guyot
Densità e ceppi per ettaro	6.500 – 7.800
Anno di impianto	2004-2005
Resa media	90 q.li/ha
Vendemmia	manuale
Vinificazione	
Fermentazione	Con lieviti indigeni in tini troncoconici da 40 hl
Temperatura	Di cantina
Macerazione	15/20 gg
Affinamento	In tini troncoconici di fermentazione da 6 a 10 mesi
Dati analitici	
Alcol	12,5% vol.
Estratto secco	28 g/l
Acidità	5,8 g/l
Zuccheri residui	1,6 g/l
Bottiglie prodotte	25.000
Analisi Sensoriale	Rosso vivo. Note di ciliegia, lampone. Secco e vellutato con buona acidità, in risalto la mineralità.
Abbinamento	Pasta, carni alla griglia o arrosto, pesce al forno, zuppe di pesce saporite
Temperatura di servizio	18/20°C

