

CORTE SANT'ALDA®

Azienda Agricola

Denominazione	VALPOLICELLA DOC
Nome del vino	CAMPI MAGRI
Origine	
Area	Val di Mezzane
Vigneti	Campi Magri, Prà alto, Retratto, Monte Tombole
Ettari	4,2
Altitudine	350/200 m s.l.m.
Esposizione	Sud, sud ovest
Natura del suolo	Medio impasto, calcareo
Uve	Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%
Allevamento	guyot
Densità e ceppi per ettaro	6.500/7.000
Anno di impianto	1999/2004
Resa media	60/80 q/ha
Vendemmia	manuale
Vinificazione	
Fermentazione	Con lieviti indigeni, metodo ripasso sulle vinacce di Amarone per circa 6 - gg
Temperatura	Di cantina
Macerazione	10/15 gg per la prima fermentazione
Affinamento	Botti in ciliegio da 15 hl per circa 2 anni
Dati analitici	
Alcol	13,5% vol.
Estratto secco	30 g/l
Acidità	5,8 g/l
Zuccheri residui	1,8 g/l
Bottiglie prodotte	20.000
Analisi Sensoriale	
	Rosso carico. Note di ciliegia e prugna matura. Armonioso, caldo, con retrogusto speziato, complesso, elegante e persistente.
Abbinamento	Primi piatti con ragù di carne, arrostiti, formaggi semistagionati, affettati.
Temperatura di servizio	18/20°C

