

CORTE SANT'ALDA®

Azienda Agricola

Denominazione	AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
Nome del vino	VALMEZZANE
Origine	
Area	Val di Mezzane
Vigneti	Roaro, Valletta, Bosco, Prà Alto, Retratto, Cavallero
Ettari	4,9
Altitudine	350 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	6.200
Anno di impianto	1986-2005
Resa media	60-80 q.li/ha
Vendemmia	manuale
Vinificazione	
Appassimento	Naturale, da ottobre a fine gennaio
Fermentazione	Con lieviti indigeni in tini troncoconici da 40 hl
Temperatura	Di cantina
Macerazione	Circa un mese
Affinamento	Botti rovere francese da 5, 10 e 25 hl per circa 4 anni
Dati analitici	
Alcol	15,5% vol.
Estratto secco	33 g/l
Acidità	6 g/l
Zuccheri residui	0,3 g/l
Bottiglie prodotte	14000
Analisi Sensoriale	Rosso intenso, quasi granata. Fruttato, con note minerali, spezie e tabacco. Gusto pieno, corposo, equilibrato ed intenso.
Abbinamento	Carni alla griglia, arrosto e brasato con sughi saporiti, cacciagione, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18/20°C

