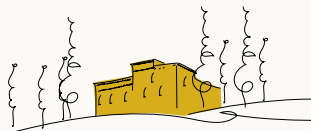


me mezzo ettaro



CORTE DOLCETTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Ottenuto dalle uve rosse del nostro territorio. Caratterizzato da un lungo appassimento naturale di tutte le uve per cento giorni raccolte a mano e selezionate in piccole cassette di legno; lunga fermentazione alcolica a temperatura controllata e successiva macerazione. Affinamento in botte media per almeno trenta mesi per poi essere imbottigliato e continuare l'affinamento in vetro.



PROVENIENZA Viti allevate con metodo biologico.



VARIETÀ 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 20% Rondinella.

TERRENO Prevalentemente calcareo di origine alluvionale, con clima moderato continentale e microclima mediterraneo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Uve rosse selezionate e raccolte a mano in piccole cassette di legno e messe a riposo per cento giorni. Alle pigiatura segue una lunga fermentazione alcolica con rimontaggi giornalieri a temperatura controllata e macerazione post fermentativa per ottenere un vino elegante e longevo. Affinamento in barrique di rovere francese di 225 litri per almeno trenta mesi e poi in bottiglia.



ANNATE 2017-2019-2024

BIOLOGICO

GRADO ALCOLICO 16% vol

FORMATO 0.750 l



NOTE ORGANOLETTICHE Alla vista colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso ciliegia matura sotto spirito, mora, viola, tabacco, vaniglia e liquirizia. Al gusto caldo e avvolgente, frutti rossi maturi, spezie, acidità e mineralità presenti, tannino elegante, buona persistenza.



ABBINAMENTO Ideale per stufati e brasati, selvaggina, formaggi stagionati, cioccolato fondente.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C



AZIENDA AGRICOLA MEZZO ETTARO DI GIORGIO DOLCETTA CAPUZZO
LOCALITÀ SAN FLORIANO - VIA PIGNO, 7 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO - VERONA - ITALIA

mezzoettaro.it • info@mezzoettaro.it • +39 329 557922 • @mezzoettarowines