



ACQUISTATO IL .....

Amarone Valpolicella Classico DOCG Riserva "Corte Brà" 2017

Sei anni di maturazione in legno



Svinando

Il Corte Brà è un vino che nasce dalla volontà di creare un vino di grande classe, con una struttura composta da tannini ben integrati e un bouquet profondo e persistente. Il vino ha un colore rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono note di frutta matura come ciliegia, prugna e mirtilli, con accenni di vaniglia e cannella. In bocca è corposo e ricco, il tannino denso ma armoniosamente integrato, con una finezza inconfondibile.

Corte Brà è un progetto che nasce nel rispetto dell'ambiente e della tradizione vitivinicola della Valpolicella. Il vino è realizzato con uve di terreno sano, coltivate secondo le più rigorose norme di produzione. Il vino è destinato ad essere conservato per almeno sei anni in bottiglie di legno, per raggiungere una maggiore maturazione e armonia. Il Corte Brà è un vino che rappresenta una delle espressioni più espressive della viticoltura veneta.

## La Vigna

**Terreno** Argilloso-Calcareo

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Pergola Veronese

**Densità imp.** 6800

## Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** 60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

**Gradazione** 15% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Questo vino è frutto di un'annata degna di nota, grazie alle condizioni climatiche particolarmente favorevoli. In seguito ad una prima, rigorosa selezione delle uve nel vigneto, ha luogo la raccolta a mano durante il mese di ottobre. Solo i migliori grappoli vengono riposti in cassette di piccole dimensioni e successivamente su tradizionali graticci all'interno di ampi e arieggiati fruttai, dove rimangono ad appassire per circa 4 mesi. Durante questo processo avvengono una serie di trasformazioni biochimiche che consentono il raggiungimento dell'ideale grado di appassimento delle uve. In seguito ad un'ulteriore selezione delle uve, si dà avvio alla pigiodiraspatura, cui seguirà la macerazione e fermentazione alcolica che permetteranno di raggiungere la giusta struttura e gradazione alcolica. Ha inizio poi il periodo di maturazione del vino per circa sei anni all'interno di botti di piccole e medie dimensioni. Segue infine l'affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

**Sensazioni** Un Amarone ben bilanciato con liquirizia, ribes al naso e al palato. Da medio a corposo, con tannini ben integrati e un

finale stretto, fresco, che fa ben sperare per un ulteriore invecchiamento. Pronto ad essere bevuto, ma può essere conservato.

Corte Bra? è certamente uno dei vini più rappresentativi della cantina Sartori di Verona. Amarone della Valpolicella DOCG, in etichetta riporta le menzioni Classico e Riserva. Questo indica che le uve usate per la sua produzione provengono dalla zona storica della denominazione e che, oltre al classico periodo di maturazione in legno, il vino resta in attesa in cantina per almeno un anno in più. I vigneti, posizionati in collina, si trovano all'interno del podere "Corte Bra?", coltivato perlopiù con la classica Pergola Veronese. Come da disciplinare, questo rosso è prodotto con un taglio di uve autoctone: 60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta. Dopo l'appassimento, le uve vengono inviate in cantina per essere trasformate. Il lungo periodo di maturazione dura all'incirca sei anni e si svolge interamente all'interno di botti di piccole e medie dimensioni. Segue poi un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per altri sei mesi. Vino di colore rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento, il bouquet è ampio, fine e complesso, con caratteristiche note di confettura di frutta rossa e spezie. Spiccano fragranze di ciliegia, frutta passita e tabacco. In bocca è potente e, allo stesso tempo, anche estremamente elegante e persistente. Vino da meditazione, si accompagna perfettamente a ricette elaborate con carni saporite, selvaggina e formaggi stagionati.

Nel 2018 la cantina Sartori ha compiuto 120 anni. Basterebbe probabilmente questo dato per capire che si tratta di una delle realtà più incredibili del territorio veronese. La storia della Sartori inizia nel 1898 quando Pietro acquista il suo primo vigneto a Negrar, nel cuore della Valpolicella. "Personalità eccentrica, ma magmatica dal punto di vista commerciale", come viene descritto Pietro Sartori dai suoi eredi, era uno dei "ristoratori" più apprezzati della zona. La trattoria Sartori, infatti, rappresentava un indirizzo irrinunciabile per commercianti, uomini d'affari e piccoli industriali della zona, ai quali Pietro non faceva mai mancare un ottimo vino Veronese Rosso, come al tempo veniva definito. Da qui, prima la decisione di espandere i suoi affari come commerciante di vino, e poi quella di iniziare a produrre in proprio, affinché il buon vino non mancasse mai sulla tavola dei suoi affezionati clienti. Oggi Sartori è un'azienda di successo dalla vocazione internazionale, che realizza oltre l'80% del suo fatturato in più di 50 Paesi, in Europa, America del Nord e del Sud, in Russia, nel Sud Est Asiatico. Nella sua gamma, orgogliosamente, i grandi classici veronesi: Valpolicella, Soave, Bardolino, Bardolino Chiaretto, sempre reinterpretati in chiave elegante e personalizzata.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821