ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico DOC "Brolo di Sotto" 2021 2021

Sapido, armonico e beverino

Si chiama "Brolo di Sotto" ed è un piacevolissimo Valpolicella Classico DOC. Il vino "base" della zona, perfetto compagno di pranzi, cene o merende. Il taglio di partenza è quello classico della regione, con Corvina Veronese e Corvinone in netta maggioranza, con Rondinella e Croatina pronte a dar loro man forte. Tutte le uve provengono da vigneti aziendali situati all'interno della zona Classica, ossia storica, della denominazione. Siamo sulle colline a Nord di Verona, dove il clima è caratterizzato da una benefica escursione termica tra giorno e notte che favorisce la perfetta maturazione dei grappoli. Vinificazione semplice ma accurata, le uve vengono prima pigiadiraspate in maniera soffice, per poi essere avviate alla fase di fermentazione che dura 8-10 giorni. Segue un veloce affinamento di circa 6 mesi, in vasche di cemento e di acciaio. Nasce così un bel rosso caratterizzato da un colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso si scopre un fine aroma, vinoso e delicato. In bocca, invece, colpisce per la sua immediatezza. Sapido e armonico, rivela un discreto finale che lo rende particolarmente beverino. E' il vino da proporre in abbinamento ai classici piatti di carne, dagli arrosti alle grigliate. Impossibile rimanere delusi della scelta.

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.

La Vigna

Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Pergola Veronese
Densità imp.	7500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	45% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve vengono pigiadiraspate in maniera soffice, la fermentazione dura 8-10 giorni e avviene a temperatura controllata. Segue un affinamento di circa 6-8 in cemento e/o acciaio
Sensazioni	Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumo vinoso e delicato con sentore talvolta di mandorla , sapido ed armonico in bocca con tannino interessante.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821