

# Tenero



CORTE BRAVI®

Il vino emblema del territorio da cui nasce. Rispecchia appieno la nostra tradizione contadina, fatta di piccoli gesti quotidiani, di passione e gioia nel curare la nostra terra per ottenere questo vino gioioso ed elegante, capace di donare sensazioni indimenticabili.

## CLASSIFICAZIONE

Recioto della Valpolicella  
DOCG Classico Biologico 

## ANNATA

2021

## NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

circa 1000

## VIGNETI

Di proprietà coltivati a pergola veronese, con metodo biologico. Esposizione a sud.

## ETÀ DELLE VITI

30 anni

## ZONA DI PRODUZIONE

Località Gargagnago,  
Sant'Ambrogio di Valp.  
(Verona) 200 m s.m.l

## TIPOLOGIA TERRENO

Prevalentemente calcareo

## UVAGGIO

40% Corvinone,  
40% Corvina, 10% Molinara  
Rossa, 10% Rondinella

## RESA

90 q.li a ettaro. Selezioniamo circa il 20% per l'appassimento. Ogni 100 kg di uva si producono 35 - 40 litri di vino.

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Uve rosse raccolte a mano, selezionate in vigneto per essere messe ad appassire quattro mesi in cassette di legno. Una volta pigiate vengono macerate a freddo per dieci giorni, per poi

avviare spontaneamente la fermentazione con lieviti indigeni. In seguito, viene travasato più volte per bloccare la fermentazione ed ottenere un vino dolce. Messo a riposare 2 anni in botti di rovere francese, viene poi imbottigliato per poter proseguire il suo affinamento.

## LIEVITI

Autoctoni Indigeni

## SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Inferiori a 50mg/l

## GRADO ALCOLICO

15,5 % vol.

## ACIDITÀ TOTALE

6.3 g/l

## ZUCCHERO RESIDUO

46 g/l

## ABBINAMENTO IDEALE

Dolci secchi, formaggi morbidi e salumi molto grassi.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al naso è fruttato, intenso, con note di amarena, frutti rossi di bosco e sentori di viola, spezie come cannella e cacao. Al palato è dolce, equilibrato, fresco, con una leggera nota sapida.

