

Valpolicella Superiore D.O.C. "Alte Quare"

Territorio

Località Valpantena

Denominazione di Origine Controllata

Vigneti di collina

Uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta

Zona di origine Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena tra le frazioni di Poiano, Quinto e Santa Maria in Stelle

Caratteristiche dei vigneti:

Situati in posizione collinare con esposizione sud-est e sud-ovest, i terreni sono fortemente calcarei e sabbiosi. Gli impianti sono prevalentemente a Gujot con una densità di 4000 ceppi per ettaro mentre una piccola quota è coltivata a Pergola veronese.

Vinificazione e invecchiamento:

Vendemmia effettuata a mano in piccole casse nella seconda decade di Settembre

Vinificazione L'uva pigiata scende per gravità in piccoli tini di acciaio inox da 50 ettolitri. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione che avviene a temperature controllate di 27-28°C.

Invecchiamento Effettuato in barriques per 14 mesi

Note degustative:

Colore rosso rubino con sfumature granate e violacee. Profumo fresco di ciliegia matura e mora, maggiore complessità aromatica è dovuta a note di salvia e caffè. Il sapore è asciutto e persistente, l'acidità dona eleganza e verticalità al vino.

Abbinamento ideale con tagliate, stracotti e formaggi di media-lunga stagionatura

Alcool: 14,5% Vol.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Territory

Location Valpantena

Denomination Denominazione di Origine Controllata

Vineyards Located on terraces

Grape varieties Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara and Oseleta

Area of origin Own vineyards located in Valpantena between Poiano, Quinto and Santa Maria in Stelle
Characteristics of the vineyards Located on hills and terraces with south-east and south-west exposition, soils are chalky and sandy. Training system is mainly Gujot with a density of 4000 vines per hectare, a small quantity is cultivated with Pergola veronese training system.

Vinification and ageing

Harvest Grapes are hand-picked in the third week of September

Vinification Grapes fall per gravity in small inox tanks of 50 hectoliters where fermentation takes place. During the fermentation temperature is controlled between 27 and 28 °C, daily we take care with pumping over or delestage.

Ageing takes place in barriques for 14 months.

Tasting notes

Red ruby colour with garnet and purple nuances. Fresh flavour of ripen cherries and blackberries, a major flavour complexity derives from notes of sage and coffee. In the mouth it is dry and persistent with a medium acidity which gives elegance to the wine.

Ideal pairing with tagliata or overcooked meat, medium or long aged cheeses

Alcool 14,5% Vol.

Temperature of service: 16-18°C

Gebiet

Ort Valpantena

Bezeichnung Denominazione di Origine Controllata

Weinberge auf terrassierten Lagen

Trauben Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara und Oseleta

Ursprung Eigene Weinberge auf Hügeln in Valpantena, besonders zwischen Poiano, Quinto und Santa Maria in Stelle

Kenzeichen den Weinberge Auf terrassierte Weinberge mit sudostlich und sudwestlich Exposition, boden ist kalkartig und sandig. Erziehungssystem ist hauptsächlich Gujot mit zirka 4000 Reben per Hektar, eine kleine menge ist auch auf Pergola veronese Erziehungssystem

Weinbereitung

Lesen Die Trauben sind mit Hande geerntet in der Mitte von September

Vinifikation Trauben fallen per Schwerkraft in kleine inox Tanks von 50 hektoliter wo die Garung fangt an. Während die Garung machen wir tagliche Umpumpen und/oder Delestage. Die Temperaturen sind kontrolliert zwischen 27 und 28°C.

Reifung Der Wein reift in Barriques für zirka 14 Monaten

Verkostungsnoten

Farbe ist rubin rot mit granat und violettblau Reflexen

Aroma von frischen gereiften Kirchen und Brombeeren, eine zusätzliche Komplexität kommt aus Salbei und Kaffee Noten

Geschmack ist trocken und lang, mittlere Saure bietet Eleganz an den Wein

Servierorschläge: Tagliata oder lange gekochte Speisen, mittel oder langreifen Kasen

Alkohol 14,5% Vol

Serviertemperatur 16-18°C



Corte
Figaretto

Vigneti e Cantina

Corte Figaretto Via Clocego 48a Verona
tel. +39 045 8700753 fax +39 045 8700753
www.cortefigaretto.it cortefigaretto@cortefigaretto.it