



# FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

## ROSSO VERONESE IGT CORTE CONTI CAVALLI

Viene vinificata da sola la Corvina leggermente appassita ed il vino ottenuto è posto a maturare in piccoli fusti di rovere a spacco. Al travaso dai fusti si procede aggiungendo vino fresco ottenuto da Merlot con un po' di Molinara e Oseleta, vitigni che conferiscono note floreali e di frutta fresca. L'affinamento in bottiglia, per oltre sei mesi, è il tocco finale che conferisce note armoniose a questo IGT di alta qualità.

<b>VITIGNI:</b>	60% Corvina, 30% Merlot, 10% tra Molinara e Oseleta
<b>UBICAZIONE VIGNETI:</b>	Comune di San Pietro in Cariano
<b>ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:</b>	Nord- Sud/Ovest, 400 m. slm.
<b>SUOLO:</b>	Vulcanico-Calcareo-Ghiaioso
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:</b>	Pergola veronese 3800 viti/ha.
<b>VENDEMMIA:</b>	Raccolta manuale dell'uva da inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Dopo una quindicina di giorni di appassimento dell'uva, si procede con pigiatura e diraspatura. Lieviti selezionati e fermentazione controllata a 26°C. Si applicano poi solo delestage (si toglie tutto il mosto dalle bucce per poi ributtarlo a ventaglio sulle stesse) per avere un'estrazione perfetta, massima corposità, senza togliere freschezza al vino finale.
<b>AFFINAMENTO:</b>	50% barriques, 50% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
<b>NOTE ORGANOLETTICHE:</b>	Colore rosso rubino brillante. Marmellate di frutta rossa con sentori di lampone, zenzero, legno e spezie inebriano il naso, si espandono e si moltiplicano. In bocca è pieno, armonico, avvolgente.
<b>DATI ANALITICI:</b>	Alcol: 14% vol. Zuccheri: 10 g/l Acidità Totale: 5,20 g/l Acidità Volatile: 0,44 g/l Estratto Secco: 31,14 g/l
<b>FORMATO (Lt):</b>	0,750 / 1,500
<b>ABBINAMENTI:</b>	Si accompagna a carni rosse, bolliti, arrostiti e formaggi a media stagionatura