



CORTE MAJOLI

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

- Vitigni:** 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella
Zona di produzione: Poiano e Nesente di Valpantena (Verona)
Caratteristiche del terreno: 20% Scheletro, 23% Sabbia, 64% Limo, 13% Argilla, Calcare totale 35%, Calcare attivo 9%
Sistema di allevamento: Guyot e Pergola Inclinata Veronese
Densità d'impianto: 4500 viti per ettaro
Resa per ettaro: 90 q.li
Produzione per vite: 2 Kg
Epoca di vendemmia: Ottobre
Vinificazione: diraspatura e pigiatura delle uve, inoculo con lieviti selezionati.
Fermentazione: con macerazione in vasche di acciaio per 10 giorni a 25°C. Rimontaggi e delastage giornalieri.
Affinamento: 3 mesi in acciaio
Caratteristiche organolettiche: colore rubino lucente, profumo di ciliegia e viola, lievemente minerale, fruttato e fresco al palato.
Abbinamenti: primi piatti, carni bianche e salumi.
Piatto tipico consigliato: Risotto all'Isolana.
Temperatura di servizio ideale: 14°C
Dati analitici: Gradazione alcolica 12,39%Vol
Zuccheri residui 3,4 g/l
Estratto secco netto 27,1 g/l
Acidità totale 5,82 g/l
PH 3,44

