



Italy's Wine



Provenienza: vigneto Situato nella zona delle colline a nord di Verona Podere "Corte Brà".

Uvaggio: 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

Vinificazione: le uve del podere "CORTE BRÀ", attentamente selezionate in vigneto e raccolte in piccole cassette, sono appassite per circa 3-4 mesi in locali asciutti e ben aerati. Al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento è operata una ulteriore selezione delle uve destinando solo le migliori alla produzione di questo vino. Segue poi la fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati. Avviata la fermentazione questa si prolunga per circa 30 giorni per consentire il totale sviluppo dell' alta gradazione del vino. Dopo una prima evoluzione in cemento per alcuni mesi – in modo da consentire lo svolgimento della fermentazione malolattica – ha inizio l'affinamento in botti di rovere di piccole e medie dimensioni per almeno 4 anni. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per almeno 6 mesi in bottiglia.

Terreno: argilloso – calcareo.

Caratteristiche: vino di colore rosso intenso con lievi riflessi granati tendenti al mattone con l'invecchiamento. Profumo caratteristico con ricordi di confettura di frutta rossa e note speziate. Sapore pieno e vellutato, di corpo, persistente con tipici sentori di ciliegia arricchiti da note di vaniglia e cocco.

Abbinamenti: si accompagna a tutte le ricette elaborate con carni saporite e con formaggi di lunga stagionatura.



Area of production: vineyard situated in the hills in the north of Verona, Podere Corte Brà.

Grape typology: 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

Method of production: grapes of Podere Corte Brà, carefully selected in the vineyard and picked in small boxes, wither for 3-4 months in dry and well aired rooms. When the grapes reach the perfect level of drying, they are selected once more, choosing only the best ones to produce this wine. The fermentation in steel tanks at controlled temperature follows. The fermentation lasts about 30 days to reach the high gradation of this wine. After the first evolution, the refinement in small and medium sized durmast barrels follows for at least 4 years. After bottling, wine stays at least 6 months in bottle.

Land: clay and limestone based

Description: intensive red colored with soft gamet red reflexes, verging on brick red with the aging. Typical smell that reminds of red fruit jam and spices. Full and velvety taste, robust, with persistent notes of cherry, enriched by vanilla and coconut notes.

Served with: elaborated dishes with tasty meat and ripe cheese.



Produktionsgebiet: Weinberge in den Hügeln nördlich von Verona, „Podere Corte Brà“ genannt.

Weinrebe: 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

Produktion: Die Trauben von Podere Corte Brà werden sorgfältig im Weinberg ausgewählt und in kleinen Kisten versammelt. Dann werden sie in gelüfteten Räumen 3 oder 4 Monate lang getrocknet. Wenn die Trauben gut getrocknet sind, macht man eine weitere Auswahl, um nur die bessere wählen, mit denen man einen guten Wein produzieren kann. Dann macht man die Gärung in Stahl Tanke mit kontrollierter Temperatur. Die Gärung dauert 30 Tage, um den hohen Alkoholgehalt zu erreichen. Dann wird der Wein in kleinen und mitteln Eiche Fässern 4 Jahren lang gereift. Endlich steht der Wein mindestens 6 Monate lang in Flasche.

Boden: Kalk- und- Lehm Böden

Beschreibung: seine Farbe ist intensiv rot mit leichten granatrot Nuancierungen, die Ziegelrot mit der Reifung werden. Er hat einen typischen Duft, der an rotes Obst Konfitüre und Gewürze erinnert. Sein Geschmack ist gehaltvoll, mit anhaltenden Kirsche, Vanille und Kokos Noten.

Speiseempfehlung: er passt zu schmackhaften Gerichte mit Fleisch oder reife Käse.



Região de Origem: vinhedo situado nas colinas no norte de Verona, na fazenda "Corte Brà".

Solo: argiloso, calcário

Uvas: 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

Vinificação: as uvas são selecionadas cuidadosamente no vinhedo e colhidas em pequenas caixas; são colocadas para secar por cerca 3-4 meses, em locais secos e bem arejados. Em seguida, se efetua uma nova seleção das uvas, onde somente as melhores serão destinadas à produção desse vinho. Se realiza a fermentação em tanques de aço com temperatura controlada. A fermentação prossegue por cerca 30 dias, para permitir o total desenvolvimento da alta graduação do vinho. Após a evolução em cimento por alguns meses, para a fermentação malolática, tem início a maturação em barris de carvalho de pequenas dimensões durante, pelo menos, 4 anos. Depois de engarrafado, o vinho descansa por, no mínimo, 6 meses em garrafa.

Características Organolépticas: cor vermelho intenso com leves reflexos granada, com o envelhecimento tende à cor vermelho tijolo. Aroma característico, que lembra geléia de fruta vermelha e notas picantes. Sabor cheio e aveludado, encorpado, persistente, com típicas sensações de cereja, enriquecidas com notas de baunilha e côco.

Diretrizes Gastronômicas: se acompanha muito bem com carnes em geral e queijos maduros.



Ubicación: viñedos de las colinas al norte de Verona "Podere Corte Bra".

Uvas: 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

Vinificación: Las uvas de los viñedos "Corte Brà", cuidadosamente seleccionadas en viñedo y cosechadas en pequeñas cajas, se secan durante unos 3-4 meses en un lugar seco y bien ventilado. Para alcanzar el grado ideal de secado se lleva a cabo una selección adicional de la asignación de sólo las mejores uvas para la producción del vino. Esto es seguido por la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Así se inicia la fermentación, la cual se prolonga durante unos 30 días para permitir el pleno desarrollo de la alta graduación de este vino. Después de una primera evolución en concreto por unos meses - con el fin de permitir la fermentación maloláctica - inicia la crianza en barricas de roble de tamaño pequeño y mediano durante al menos 4 años. Tras el embotellado, el vino es envejecido durante al menos 6 meses en botella.

Suelo: arcilloso – calcáreo.

Características: color rojo intenso con reflexos granate tendientes a color ladrillo con el envejecimiento. Buqué característico con sabores a mermelada de frutas rojas y notas especiadas. Sabor pleno y aterciopelado, con cuerpo, persistente, con típicos toques de cereza, enriquecido con notas de vainilla y coco.

Maridaje: se dirige a todas las recetas hechas con sabrosas carnes y quesos maduros.

Close

Direzione Generale: Lungadige Cangrande, 1 | 37126 VERONA - ITALY - Tel. 045 2070341/2/3 - Fax 045 2070344 - P.IVA 02406820965

Safra 2009. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.