



**SARTORI**  
DI VERONA

*“Corte Brà” RISERVA 2013*  
*Amarone della Valpolicella Classico DOCG*

**Provenienza**

Vigneti posizionati in collina nel cuore della Valpolicella Classica. Il podere “Corte Brà”, da cui prende il nome questo vino, coltivato perlopiù con sistema di impianto a Pergola Veronese, gode di un’ottima esposizione a sud oltre che di un terroir di composizione calcarea ed argillosa.

**Uvaggio**

Questo vino è frutto di uve autoctone: 60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

Questo vino è frutto di un’annata degna di nota, grazie alle condizioni climatiche particolarmente favorevoli. In seguito ad una prima, rigorosa selezione delle uve nel vigneto, ha luogo la raccolta a mano durante il mese di Ottobre. Solo i migliori grappoli vengono riposti in cassette di piccole dimensioni e successivamente su tradizionali graticci all’interno di ampi ed arieggiati fruttai, dove rimangono ad appassire per circa 4 mesi. Durante questo processo avvengono una serie di trasformazioni biochimiche che consentono il raggiungimento dell’ideale grado di appassimento delle uve. In seguito ad un’ulteriore selezione delle uve, si dà avvio alla pigiodiraspatura, cui seguirà la macerazione e fermentazione alcolica che permetteranno di raggiungere la giusta struttura e gradazione alcolica. Ha inizio poi un lungo periodo di maturazione del vino per circa sei anni all’interno di botti di piccole e medie dimensioni. Segue infine l’affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

**Note sensoriali**

Vino di colore rosso intenso tendente al granato con l’invecchiamento. Il bouquet è ampio, fine e complesso con caratteristiche note di confettura di frutta rossa e spezie. Spiccano fragranze di ciliegia, frutta passita e tabacco. All’assaggio questo vino è in grado di inebriare il palato grazie alla sua eccezionale potenza ed al contempo estrema eleganza. Elegante e persistente.

**Abbinamenti**

Vino da meditazione. Si accompagna perfettamente a ricette elaborate con carni saporite, selvaggina e formaggi stagionati.

