

BACCA NERA Vino Rosso

BACCA NERA

Denominazione Vino Rosso

Vigneto Brolo del Figaretto

Uve Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet Sauvignon, Merlot, Oseleta, Corvinone

Dindarella, Corbina e Turchetta

Caratteristica dei vigneti Situati in collina e pedecollina con esposizione a sud. Terreno fortemente calcareo. Sistema di impianto a Gujot con una densità di 4000 ceppi ettaro

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia Fatta a mano in cassette da 5 kg nella terza decade di Settembre

Vinificazione L'uva pigiata scende per gravità dentro piccoli contenitori da 50 hl in inox. Durante la fermentazione vengono effettuati rimontaggi e delestage. La temperatura non va oltre i 28° C.

Finita la fermentazione, il vino matura per 3 mesi in legno selezionato, 3 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Maturazione Il top della maturazione si trova dopo un anno dalla vendemmia

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche Colore Rubino scuro con riflessi viola. Cilegia, Prugna, More mature un naso intenso di Viole tipica caratteristica di queste uve. All' assaggio secco e persistente

Abbinamenti Ideale con pasta, carni rosse, formaggi giovani o di medio invecchiamento

Alcool 14% Vol.

Temperatura di servizio 16-18°C

BACCA NERA

Denomination Red wine

Vineyard Brolo del Figaretto

Grape varieties Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet Sauvignon, Merlot, Oseleta, Corvinone, Dindarella, Corbina e Turchetta

Production area Own vineyards in Valpantena between Poiano and Quinto in vicinity Figaretto

Vineyards They are located on a hills area with south exposure. Soils are clayey and strongly calcareous. Gujot training system with 5000 vines per hectare

VINE MAKING AND AGING

Harvest By hand into small boxes of 5 kg in the second October decade

Winemaking About 50% of the grapes are harvested, the grapes are perfectly ripe and healthy places to dry naturally in our fruttai for about 20 days, the other half is done in overripe plant to branch more and live for about 20 days, after this period is pressed along with the mail in the fruit and the juice falls by gravity into stainless steel tanks where it begins to ferment slowly for about 20 days at temperatures over 22° C. Conduct daily pumping delestage throughout the duration of fermentation

Maturation Ageing for 12 months in French oak barrels and 6 months in bottle

TASTING NOTES

Organoleptic analysis Deep ruby red color, shows notes of jam, soft and inviting aromas of spices and underbrush with a wonderful expression of persistence, mellow taste and dry, with thick tannins and elegant desserts

Food matching Ideal with red meats, game, mature cheese

Alcohol content 14,5% Vol.

Serving temperature 16-18°C

BACCA NERA

Die Trauben: dieser ausgezeichnete Rotwein wird aus typischen veronesischen Traubensorten und internationalen Traubensorten hergestellt.

Lese: die Lese erfolgt wenn die Trauben ihre perfekte Reife erreicht haben. Sie werden alle handgelesen und in Kisten zur Kellerei transportiert.

Weinbereitung: traditionelle Rotweinbereitung. Nach der 12-tägigen Gärung mit Schalenkontakt, lagert der Wein in Edelstahlbehältern. Danach kommt er zur Verfeinerung eine kurze Zeit lang (zirka 3 Monate) in französischen Eichenholzfässern. Nach der Abfüllung lagert der Wein noch einige Monate lang in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Weincharakteristiken: rubinrote Farbe mit purpurroten Reflexen. In seinem Bukett sind süsse Gewürznoten, sowie auch typische Fruchtnoten zu erkennen, welche an Kirschen, Sauerkirschen und Waldbeeren erinnern. Im Geschmack ist er trocken, frisch und fruchtig, gut ausgewogen, elegant, angenehm weich, mit vollem, harmonischem Körper.

Serviervorschlag: er paßt sehr gut zu Nudelgerichten mit Fleischsaucen, rotem Fleisch, und mittelreifen Käsesorten.

Serviertemperatur: 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