

# BRUNELLI

## CORTE CARIANO



**Tipologia:**  
IGT VENETO CORVINA

**Vitigni:**  
CORVINA VERONESE 100%

**Zona di Produzione:**  
SAN PIETRO IN CARIANO/PEDEMONTE DI VALPOLICELLA

**Tipologia dei terreni:**  
Molto vario, mediamente calcareo su detriti  
**Sistema di allevamento della vite:**  
6000 KG/HA, Pergola trentina con età media 35 anni

**Tecnica di produzione:**  
L'uva Corvina viene dapprima accuratamente selezionata in vigna, ed in seguito raccolta a mano ai primi di Ottobre e lasciata appassire leggermente in piccole casse di legno per circa 30 giorni. La vinificazione in rosso si svolge in contatto con le bucce per circa 10 giorni, con rimontaggi giornalieri. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere da 30 hl e ulteriori 4 mesi in bottiglia.

**Descrizione Organolettica:**  
Colore: rosso rubino.  
Aroma: profumi di frutti a bacca piccola, quali mora, ribes e la classica ciliegia matura, controbilanciati da una nota leggermente pepata.  
Gusto: Morbido ed equilibrato, con una gradevole e vellutata tannicità.

### Dati Analitici

Alcool: 13%  
zuccheri: 6,6  
anidride solforosa totale: 148  
acidità volatile: 0,52  
acidità totale: 5,65  
estratto secco netto: 26,6