

## VALPOLICELLA D.O.C. Altarol

### TERRITORIO

Località Valpantena

Denominazione Denominazione di Origine Controllata

Vigneto Altarol Uve Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone e Croatina  
Zona di origine Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena tra le frazioni di Poiano e Quinto in località Figaretto

Caratteristica dei vigneti Situati in posizione collinare con esposizione a Sud, terreno argilloso, fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gujot con una densità di 4000 ceppi per ettaro

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia Effettuata a mano in piccole casse nella terza decade di Settembre

Vinificazione L'uva pigiata scende per gravità in piccoli tini di acciaio inox da 50 ettolitri. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione. Temperatura controllata a 28°C.

### NOTE DEGUSTATIVE

Maturazione L'apice dell'affinamento si raggiunge dopo un anno circa dalla vendemmia

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Profumo di ciliegia, di prugna, di mora e di viola molto intensa; caratteristica naturale della Valpantena. Il sapore è asciutto e persistente

Abbinamenti Ideale accostamento con piatti di pasta, carni rosse, formaggi freschi o di media stagionatura

Alcool 13% Vol.

Temperatura di servizio 16-18°C

### TERRITORY

Location Valpantena

Denomination Denominazione di Origine Controllata

Vineyard Altarol

Grape varieties Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone e Croatina

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 4000 vines per hectare

### VINEMAKING AND AGING

Harvest By hand in small cases in the third September decade

Winemaking Mashed grapes fall in small 50 hl inox steel tanks. During fermentation daily pumping over and delestage. Controlled temperature 28°C

Maturation The top of refining is reached 1 year after the harvest

### TASTING NOTES

Organoleptic analysis Dark ruby red with violet reflections. Cherry, plum, blackberry and intense violet nose, which is typical characteristic of Valpantena production.

The taste is dry and persistent

Food matching Ideal with Pasta, red meat and fresh or middle-mature cheese

Alcohol content 13% Vol.

Serving temperature 16-18°C

Die Trauben: dieser Valpolicella wird aus den Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara gewonnen, die aus den eigenen Weinbergen im Valpantena-Tal stammen.

Das Gebiet: das Valpantena-Tal ist die einzige anerkannte Unterzone des Valpolicella-Gebiets und dank der Bodenbeschaffenheit bereits seit dem Zimber- und später auch Römer-Zeiten als das beste Wein-Anbaugebiet der Verona-Umgebung.

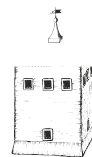
Die Weinbereitung: nach der Vinifikation wird der Jungwein in Edelstahlbehältern gelagert und hier verfeinert sich dieser Wein bis zur Flaschenabfüllung.

Die Lagerung: nach der Abfüllung verfeinert er sich einige Monate lang in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Die Weincharakteristiken: seine Farbe ist rubinrot. Sein fruchtiges und frisches Bukett sind seine Hauptcharakteristiken. Im Geschmack ist er trocken, würzig, frisch, fruchtig und sehr gut ausgewogen. Er erinnert an Sauerkirschen und Waldfrüchte.

Servierorschläge: er paßt gut zu Wurstwaren, zu den ersten Gängen mit Nudeln oder Reis, und zu Kochfleisch und Pizza.

Serviertemperatur: 16-18 °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