

BRASA COÈRTA VALPOLICELLA DOC 2019

BRASA COÈRTA

Si chiama "Brasa Coèrta" ed è l'inizio di un percorso verso la produzione di un vino naturale di Pasqua. È un progetto pilota per un vigneto di 1,2 ettari che evidenzia la volontà di dare risposte a un consumatore sempre più attento al tema della sostenibilità. Un'idea virtuosa, che mira a tutelare il vigneto come parte del patrimonio territoriale, che si è concretizzata grazie all'incontro con Diego Rossi, chef e proprietario del ristorante Trippa di Milano, da sempre appassionato di vini naturali, e Lorenzo Corino, agronomo, tra i massimi esperti sul tema in Italia e in Europa. È prodotto esclusivamente con l'uva senza alcun tipo di additivo.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano con attenta selezione, per rimanere poi per circa dieci giorni nelle cassette prima di essere pigiate. Dopo la pigiatura vengono passate in tini di legno dove i lieviti naturali realizzano la fermentazione alcolica. Terminato questo passaggio, il vino viene riposto in tonneaux di rovere francese di secondo e terzo passaggio per circa 6 mesi, dove svolge la fermentazione malolattica. Infine, passa in acciaio per un'ulteriore maturazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino di grande finezza, struttura, eleganza e complessità. Particolarmente interessante il potenziale di longevità. Si presenta all'olfatto con note precise di amarena e ciliegia, in bocca rimane pieno e persistente con sensazioni retrofattive di spezie.

VENDEMMIA 2019

Il 2019 è stata un'annata abbastanza piovosa. La primavera ha presentato notevoli differenze con un caldo siccioso marzo e un freddo e piovoso bimestre di aprile e maggio. L'estate molto calda ha avuto anche due significative ondate di calore a fine giugno e fine luglio. Durante l'ondata di calore di fine giugno sono stati registrati numerosi record di caldo, con picchi di 38°C. Nonostante ciò, le abbondanti piogge della primavera hanno fornito ai terreni una buona dotazione idrica per resistere ad un giugno caldo e senza precipitazioni.

VIGNETO E SUOLO

Il vigneto è stato impiantato nel 1985, a nord est di Verona, all'interno della fascia di vigneti della Valpantena sotto il controllo della cantina. Caratterizzato da un terreno argilloso-calcareo di origine alluvionale, è situato a 230 metri s.l.m. con esposizione ad est e si estende per 1,2 ettari coltivati a naturale, con una densità di 5000 ceppi per ettaro. Il tipo di coltivazione è a guyot semplice. Le varietà di uve coltivate sono Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon e Merlot.

UVE

Corvina 50%,
Corvinone 20%,
Rondinella 20%,



PASQUA

ICON

Cabernet sauvignon 10%

ALCOL

13 %

RESIDUO ZUCCHERINO

4.7 g/l

PH

3.25

ACIDITÀ TOTALE

5.72 g/l

