



AZIENDA AGRICOLA  
**BENEDETTA  
VERGA FALZACAPPA**



# SCHEDA TECNICA

<b>Denominazione</b>	Cortis
<b>Varietà d'uva</b>	Cabernet Cortis
<b>Metodi di difesa</b>	Biologico
<b>Vendemmia</b>	Ultima decade di agosto
<b>Raccolta</b>	A macchina

## Vinificazione

I grappoli appena raccolti vengono inviati in cantina dove vengono diraspati e pigiati, qualche giorno dopo viene effettuato un rimontaggio sotto sopra per una settimana.

## Affinamento

A fine fermentazione il vino viene travasato e poi successivamente lasciato sulle bucce nobili avendo cura di rimontare ogni giorno la massa così facendo il vino rimane in freschezza e più corposo. Passati alcuni mesi viene controllato analiticamente e lasciato invecchiare, finché non raggiunge la maturazione ottimale per poi imbottigliarlo.

## Note sensoriali

Il retrogusto esalta le note fruttate con sentori di confettura di mora

## Profumo

Ricco di sentori di mora e ribes nero.

## Gusto

Asciutto ed un po' aromatico, sapido ma armonico con un retrogusto fruttato sul quale prevalgono i sentori che ricordano la mandorla.

## Abbinamenti

Ideale l'abbinamento con primi piatti saporiti, con le carni rosse, la cacciagione, formaggi piccanti, il tartufo.

## Temperatura di servizio

15°-18°

## Dati Agronomici

Vitigno: Cabernet Cortis  
Ubicazione: Vallonto di Fontanelle  
Tipo di suolo: argilloso- limoso  
Orientamento ed esposizione viti: nord-sud

## Dati Analitici

Resa uva in vino 70%  
Acidità totale (g./lt )7.02  
Alcol: 13.32%