



Rosso Verona I.G.T.

Descrizione:

"La Giasara" Rosso Verona I.G.T. Corte Merci è ottenuto dalle uve coltivate sulle colline veronesi.

Degustazione:



ALLA VISTA:

Colore rosso rubino.



ALL'ASSAGGIO:

Vino secco fresco, con profumi fruttati di ciliegia e amarena.



ALL'USO:

Adatto ad accompagnare pranzi e cene con carni rosse e alla griglia.



COME SERVIRE:

Versare in ampi bicchieri di vetro ad una temperatura di 16°C.

Vinificazione:

La vendemmia si svolge tra settembre e ottobre con raccolta a mano delle uve. La vinificazione delle uve fresche si svolge nello stesso periodo, infatti le uve, dopo la raccolta, vengono pigiate e trasferite nelle vasche di fermentazione. La fermentazione avviene in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento:

Avviene in vasche di acciaio inox.



Dati analitici:



Corvina
Rondinella
Corvinone
ed a bacca rossa
in varie percentuali



13,0% vol.



0,75 l

Il prodotto contiene solfiti

Valpolicella Classico D.O.C.



Descrizione:

"Terra Vegra" Valpolicella Classico D.O.C. Corte Merci è ottenuto dalle uve coltivate nella Valpolicella Classica. È un vino non impegnativo fresco e fruttato, affinato in botti di acciaio inox. Adatto da bere in famiglia, al bar tra amici durante l'aperitivo.

Degustazione:



ALLA VISTA:

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.



ALL'ASSAGGIO:

Vino secco, particolarmente fresco con chiara nota di marasca matura.



ALL'USO:

Adatto ad accompagnare i piatti della tradizione Veronese, sia primi che secondi.



COME SERVIRE:

Versare in ampi bicchieri di vetro ad una temperatura di 16°C.

Vinificazione:

La vendemmia si svolge tra settembre e ottobre con raccolta delle uve eseguite a mano. La vinificazione delle uve fresche si svolge nello stesso periodo, infatti le uve, dopo la raccolta, vengono pigiate e trasferite nelle vasche di fermentazione. La fermentazione avviene in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata.

Dati analitici:



Corvina
Rondinella
Corvinone
ed a bacca rossa
in varie percentuali



13,5% vol.



0,75 l

Affinamento:

Avviene in vasche di acciaio inox.

Il prodotto contiene solfiti



Valpolicella Classico Superiore D.O.C.

Descrizione:

"La Ria" Valpolicella Classico Superiore D.O.C. Corte Merci è ottenuto dalle uve coltivate nella Valpolicella Classica. Fresco e fruttato affinato in vasche di acciaio inox. Da abbinare a pranzi e cene della migliore tradizione culinaria veronese.

Degustazione:



ALLA VISTA:

Colore rosso rubino intenso con delicati riflessi rossastri.



ALL'ASSAGGIO:

Vino secco, fruttato con chiara nota di ciliegia, maturo e pronto.



ALL'USO:

Adatto ad accompagnare i piatti della tradizione Veronese, sia primi che secondi in particolare di carni bianche.



COME SERVIRE:

Versare in ampi bicchieri di vetro ad una temperatura di 16°C.

Vinificazione:

La vendemmia si svolge tra settembre e ottobre con raccolta delle uve eseguita a mano. La vinificazione delle uve fresche si svolge nello stesso periodo, infatti le uve, dopo la raccolta vengono pigiate e trasferite nelle vasche di fermentazione. La fermentazione avviene in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento:

Si svolge in vasche di acciaio inox.



Dati analitici:



Corvina
Rondinella
Corvinone
ed a bacca rossa
in varie percentuali



14,5% vol.



0,75 l

Il prodotto contiene solfiti

Valpolicella Ripasso Classico Superiore D.O.C.



Dati analitici:



Corvina
Rondinella
Corvinone
ed a bacca rossa
in varie percentuali



15,0% vol.



0,75 l

Il prodotto contiene solfiti

Descrizione:

“Sontar” Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.O.C. Corte Merci è ottenuto dalle uve della Valpolicella Classica. È un vino impreziosito in struttura e profumi dal “ripasso” sulle vinacce che hanno dato origine al vino Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. In questo modo assume le caratteristiche per farne un vino da affinare in botti di legno fino al raggiungimento del giusto equilibrio tra struttura e morbidezza.

Degustazione:



ALLA VISTA:

Colore rosso rubino intenso
con riflessi rossastri.



ALL'ASSAGGIO:

Vino secco, con sentori di amarene ben
mature e nota balsamica.



ALL'USO:

Adatto ad accompagnare carni rosse, bolliti,
brasati e formaggi stagionati.



COME SERVIRE:

Stappare la bottiglia 20 minuti prima del
consumo. Versare in ampi bicchieri di vetro
ad una temperatura di 17°C.

Vinificazione:

La vendemmia si svolge tra settembre e ottobre con raccolta delle uve eseguite a mano. La vinificazione delle uve fresche si svolge nello stesso periodo, infatti le uve, dopo la raccolta, vengono pigiate e trasferite nelle vasche di fermentazione.

La fermentazione avviene in due passaggi: la prima fase si svolge con uve fresche in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata.

Segue una fase di stoccaggio in vasche di acciaio inox in attesa della seconda fase per essere “ripassato” sulle vinacce dell’Amarone.

Affinamento:

I primi mesi sono di decantazione, il vino viene posto in vasche di acciaio inox per poi essere “ripassato” sulle vinacce dell’Amarone.

Successivamente affina in botti di legno.



Rosso Verona I.G.T.

Descrizione:

"El Sengio" Rosso Verona I.G.T. Corte Merce è ottenuto da vigneti coltivati sulle colline veronesi. Il "breve appassimento" delle uve in fruttai esaltano i profumi e la struttura. Vellutato e fruttato viene decantato in botti di acciaio inox e affinato in botti di legno.

Degustazione:



ALLA VISTA:

Colore rosso intenso
ma al contempo vivace.



ALL'ASSAGGIO:

Vino secco, con profumi speziati, sentori di
ciliegia e nel finale una delicatissima nota di
peperone tipico delle uve Cabernet.



ALL'USO:

Adatto ad accompagnare pranzi e cene con
carni rosse alla griglia e selvaggina.



COME SERVIRE:

Stappare la bottiglia 20 minuti prima del
consumo. Versare in ampi bicchieri di vetro
ad una temperatura di 18°C.

Vinificazione:

La vendemmia si svolge tra settembre e ottobre con raccolta delle uve eseguite a mano. I grappoli vengono adagiati in cassette, dette "plotó", destinate ad un "breve appassimento" in fruttai, in questo modo le uve si disidratano e si ottiene l'aumento del grado zuccherino. La vinificazione delle uve passite, avviene dopo il breve appassimento e consiste nello svuotare una ad una le cassette dove sono state riposte le uve. La fermentazione avviene in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento ed invecchiamento:

In un primo periodo il vino rimane a riposo in vasche di acciaio inox ed in un secondo periodo il vino riposa in botti di legno.



Dati analitici:



Corvina
Rondinella
Corvinone
ed a bacca rossa
in varie percentuali



15,0% vol.



0,75 l

Il prodotto contiene solfiti

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.



Descrizione:

Ogni singola bottiglia di "Capel del Prete" Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. Corte Merci è l'espressione della vite in Valpolicella Classica che frutta con la passione, il lavoro e la pazienza del viticoltore. Un vino che riposa in cassetta quando ancora è uva, per poi essere accudito in botti di legno fino al raggiungimento del giusto equilibrio tra struttura e morbidezza.

Degustazione:



ALLA VISTA:

Colore rosso pieno con riflessi granato.



ALL'ASSAGGIO:

Vino secco, ma equamente morbido e suadente al palato. Profumi di grande intensità, netti sentori di ciliegia sotto spirito e spezie fini.



ALL'USO:

Adatto con selvaggina, brasati, formaggi stagionati, nonché vino da meditazione.



COME SERVIRE:

Stappare la bottiglia 30 minuti prima del consumo. Versare in ampi bicchieri di vetro ad una temperatura di 18°C.

Vinificazione:

La vendemmia si svolge tra settembre e ottobre con selezione e raccolta delle uve eseguite esclusivamente a mano. I grappoli vengono adagiati in cassette, dette "plotò", destinate ad appassimento in fruttaio.

Durante la vinificazione delle uve passite svuotiamo a mano, una ad una, le cassette dove sono stati riposti i grappoli.

La fermentazione avviene in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata.

Dati analitici:



Corvina
Rondinella
Corvinone
ed a bacca rossa
in varie percentuali



16,0% vol.



0,75 l

Il prodotto contiene solfiti

Affinamento:

Per un primo periodo il vino rimane in vasche di acciaio inox. In un secondo periodo, rimane in botti di legno.



Recioto della Valpolicella Classico D.O.C.G.

Descrizione:

"La Buseta" Recioto Della Valpolicella Classico D.O.C.G. Corte Merci è ottenuto dalle uve della Valpolicella Classica. Vino dolce ottenuto da uve passite. Viene messo a decantare in botti di acciaio per ottenere un vino fresco, dolce ma mai noioso.

Degustazione:



ALLA VISTA:

Colore rosso purpureo brillante.



ALL'ASSAGGIO:

Vino dolce, meravigliosamente fruttato, delicate ma ben nette note di ciliegia mora matura e frutti rossi di bosco ben maturi.



ALL'USO:

Da dessert, adatto ad accompagnare soprattutto i dolci secchi.



COME SERVIRE:

Stappare la bottiglia 10 minuti prima del consumo. Versare in ampi bicchieri di vetro ad una temperatura di 14°C.

Vinificazione:

La vendemmia si svolge tra settembre e ottobre con selezione e raccolta delle uve eseguite a mano. I grappoli vengono adagiati in cassette, dette "plotó", destinate ad appassimento in fruttai.

Durante la vinificazione delle uve passite svuotiamo a mano, una ad una, le cassette dove sono stati riposti i grappoli.

La fermentazione avviene in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata. Il processo di fermentazione viene arrestato prima della completa trasformazione degli zuccheri in alcol in modo da mantenere la naturale dolcezza di questo vino.

Affinamento:

Si svolge in vasche di acciaio inox.



Dati analitici:



Corvina
Rondinella
Corvinone
ed a bacca rossa
in varie percentuali



13,0% vol.



0,50 l

Il prodotto contiene solfiti

Recioto della Valpolicella Classico D.O.C.G.



Descrizione:

"Selezione Francesco" Recciuto Della Valpolicella Classico D.O.C.G. Corte Merci è ottenuto dalle uve della Valpolicella Classica. Vino dolce ottenuto da uve passite. Viene messo a decantare in botti di acciaio per poi essere affinato in piccole botti di legno al fine di esaltarne i profumi ed il gusto, un vino dolce semplicemente entusiasmante.

Degustazione:



ALLA VISTA:

Colore rosso purpureo brillante.



ALL'ASSAGGIO:

Vino dolce, delicatamente fruttato, fragranza di confettura di ciliegie, sentori di cioccolato e spezie.



ALL'USO:

Da dessert o da meditazione, adatto con dolci secchi, creme e formidabile con i formaggi stagionati ed erborinati.



COME SERVIRE:

Stappare la bottiglia 10 minuti prima del consumo. Versare in ampi bicchieri di vetro ad una temperatura di 14°C.

Vinificazione:

La vendemmia si svolge tra settembre e ottobre con selezione e raccolta delle uve eseguite a mano. I grappoli vengono adagiati in cassette, dette "plotó", destinate ad appassimento in fruttai.

Durante la vinificazione delle uve passite svuotiamo a mano, una ad una, le cassette dove sono stati riposti i grappoli.

La fermentazione avviene in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata. Il processo di fermentazione viene arrestato prima della completa trasformazione degli zuccheri in alcol in modo da mantenere la naturale dolcezza di questo vino.

Affinamento:

Per un periodo decanta in vasche di acciaio inox, per poi essere affinato in barili di legno. Questo vino ha una produzione limitata.

Dati analitici:



Corvina
Rondinella
Corvinone
ed a bacca rossa
in varie percentuali



14,0% vol.



0,50 l

Il prodotto contiene solfiti