

"TREPONTI" - Vino da uve stramature rosso

L'Azienda Agricola Corani è una giovane realtà a conduzione familiare situata a Castenedolo (Bs), anfiteatro delle colline moreniche del Lago di Garda. Fu fondata negli anni settanta dai fratelli Corani, Carlo e Giovanni, per produrre vino destinato all'autoconsumo; col passare degli anni la produzione è poi aumentata sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo.

I vigneti, tutti di proprietà, si estendono su una superficie totale di circa 6 ettari e sono inseriti nel disciplinare dell'IGT MONTENETTO di Brescia.

Le varietà di uve principalmente coltivate sono: merlot, cabernet sauvignon, barbera, trebbiano e chardonnay.

Negli ultimi anni sono stati rinnovati i vecchi vigneti a pergola con nuovi impianti a spalliera e affiancata alla vecchia cantina una nuova struttura produttiva, più grande e funzionale.

L'azienda inoltre utilizza tecniche di lotta integrata che consentono di combattere gli insetti dannosi per le piante, limitando l'utilizzo di prodotti chimici; questo si traduce in una ulteriore garanzia per il consumatore.

L'obiettivo è quello di produrre vini di qualità che rispecchino il territorio di origine e la tradizione vitivinicola bresciana.



Azienda Agricola CORANI s.s.

Sede legale: Via XV Giugno, 194 - Castenedolo (Bs)

Cantina: Via Bettoni, 27/a - Castenedolo (Bs)

Tel. e Fax 030 2733100 - Tel. 030 2731948

www.vinicornani.it - vinicornani@libero.it

Uvaggio: Vino ottenuto dall'attenta vinificazione di uve merlot appassite, coltivate con antica passione sulla soleggiata collina castenedolese.

Colore: rosso rubino molto acceso.

Profumo: Al naso si presenta intenso, speziato e con un piacevole sentore che ricorda le amarene sotto spirito.

Epoca vendemmia: raccolta seconda decade di settembre. Messo in cassette di legno adagiando i grappoli uno di fianco all'altro.

Lavorazione e affinamento: appassito per 40-45 giorni in cassette di legno, segue pigiatura e diraspatura, con una lunga vinificazione e macerazione delle bucce per 3 settimane, dopodiché segue svinatura e affinamento per un anno in botti.

Abbinamenti: Si abbina egregiamente con gusti forti e piatti elaborati, selvaggina importante, formaggi erborinati e stagionati (Bagoss e altri) oppure come vino da meditazione.

Alcool: 16.00% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C.