

# CORTE DEL POZZO

## Amarone della Valpolicella DOCG

Il nome "Corte del Pozzo" esprime il legame con gli abitanti della zona che attingevano acqua dal nostro pozzo già dai primi anni del '900.

Il ricordo degli animali da fattoria è molto caro alla nostra storia di agricoltori. In particolare, un numeroso gruppo di questi pennuti starnazzanti, soleva scorrazzare indisturbato nella corte e tra i vigneti. La rappresentazione dell'oca in completo giacca doppio petto e cravatta, vuole simboleggiare l'evoluzione del nostro vino biologico, che negli anni ha raggiunto la raffinatezza e l'eleganza da sempre ricercate. Il fiore all'occhiello è la Phacelia tanacetifolia, uno dei fiori che piantiamo nelle vigne seguendo il metodo biodinamico del sovescio.

Infine il logo "Goose Approved" esprime gli ideali di sostenibilità ambientale e rispetto del territorio. Il nostro obiettivo è un'agricoltura rigenerativa, oltre il biologico.

The name "Corte del Pozzo" expresses the link with the inhabitants of the area who drew water from our well back in the 1900s.

The memory of farm animals is very dear to our farming history. In particular, a large group of these squawking birds, used to run around undisturbed in the courtyard and among the vineyards. The representation of the goose in a double-breasted jacket and tie is meant to symbolize the evolution of our organic wine, which over the years has reached the refinement and elegance it has always sought. The buttonhole flower is a Phacelia tanacetifolia, one of the flowers that we plant in the vineyards following the biodynamic method of green manure.

Finally, the "Goose Approved" logo expresses the ideals of environmental sustainability and respect for the terroir. Our goal is regenerative agriculture, beyond organic.



Corvina  
Corvinone  
Rondinella



### COLORE

Rosso vivo con riflessi violacei. Tendente al rosso granato, caldo, avvolgente dopo alcuni anni di affinamento.



### PROFUMO

Prugne, more, sciroppo di ciliegie e di spezie, cannella e chiodi di garofano.



### GUSTO

L'alcolicità è accompagnata dall'ottima struttura del corpo, dai tannini e dagli aromi di frutta matura.



### VENDEMMIA

Durante la vendemmia vengono scelti i grappoli piuttosto spargoli, ben maturi e adatti all'appassimento.



### SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Argilloso, calcareo, ultime propaggine montane. Pergola corta veronese. 50 quintali per ettaro.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono lasciate in piccole casse di legno a riposo nel fruttai per 5/6 mesi. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio per 25/35 gg. Il vino affina in botti di rovere per un lungo periodo di minimo 3 anni.



### ALCOL

17.5 % by vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C



### FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l



### GASTRONOMIA

Carni rosse, selvaggina da pelo e da piuma, formaggi stagionati. Ottimo anche come fine pasto abbinato a biscotti e pasticceria secca a base di mandorle.



### MUSICA

Classica

### COLOR

Vibrant red with purple tints. After several years of aging, the color becomes warmer tending towards garnet.

### AROMA

Ripe prunes, blackberries, cherry syrup and spices such as cinnamon and cloves.

### TASTE

The wine is full-bodied, tannic and has aromas of ripe fruits.

### HARVEST

During the harvest, we select loose bunches that are mature and suitable for drying.

### SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Clayey and chalky soils on the highest slopes where vines can be grown. Pergola corta veronese. 50 tonnes per hectare.

### WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are left in small wooden crates form 5 to 6 months. The grapes are then pressed. Fermentation is carried out in steel vats for 25 to 35 days. The wine is then transferred to oak barrels where it is left to mature for at least 3 years.

### ALCOHOL CONTENT

17.5 % by vol.

### SERVING TEMPERATURE

16 - 18 °C

### FORMATS AVAILABLE

750 ml, 1.5l

### FOOD & WINE PAIRING

The qualities described above are appreciated best when served with red meats, game and mature cheeses. It may also be enjoyed at the end of a meal served with biscuits with almonds.

### MUSIC PAIRING

Classic



## PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2016	GUIDA AI VINI DI VERONA JAMES SUCKLING DECANTER LUCA MARONI VERONELLI VINI BUONI D'ITALIA GUIDA BIO SELEZIONE DEL SINDACO FALSTAFF	94/100 TOP 100 93/100 BRONZO / BRONZE 95/99 3/3 4/4 ORO / GOLD ORO / GOLD 92/100
2015	BIOFACH GUIDA AI VINI DI VERONA VINI BUONI D'ITALIA VERONELLI VINETIA FALSTAFF MILLESIME BIO	MEDAGLIA D'ORO VERONA TOP 100 3/4 3/3 3/4 92/100 ARGENTO / SILVER
2012	MUNDUS VINI BIOFACH	ORO / GOLD
2011	MILLESIME BIO VERONELLI LUCA MARONI	ORO / GOLD 3/3 96/99 Best red wine of Italy
2008	BEST OF BIO	BEST OF BIO RED WINE
2006	WINE SPECTATOR VERONELLI	92/100 3/3
2004	VINI BUONI D'ITALIA	CORONA (max recognition)