

CORTE DEL POZZO

Chiaretto di Bardolino DOC

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, Molinara



COLORE
Colore rosa salmone brillante.



PROFUMO
Profumo delicatamente floreale.



GUSTO
Il sapore si presenta morbido e fruttato, la struttura è equilibrata. Si tratta di un vino di semplice bevibilità, gentile e leggero, ideale per le stagioni calde.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale nella seconda metà di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Morenico.
Guyot e Pergola corta veronese.
120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo la diraspatura, le vinacce vengono lasciate macerare a contatto con il mosto per 12-15 ore ad una temperatura di 8-10°C. Si effettua una pressatura soffice per estrarre soltanto il "fiore", con la giusta colorazione rosata. La fermentazione dura 12-15 giorni ad una temperatura costante di 12-15°C.



ALCOL
12,5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Perfetto per piatti di pesce di mare e di lago, in particolare per il pesce alla griglia. Adatto a carni bianche e primi leggeri dai sapori delicati. Ideale come aperitivo con tartine salate, esprime il meglio di sé con un buffet di antipasti misti. Piacevole e fresco anche lontano dai pasti.



MUSICA
Lounge

COLOR
Bright salmon pink.

AROMA
Delicately floral.

TASTE
On the palate the wine is soft and fruity with a balanced structure. This wine is very easy drinking, light and pleasant, perfect for warm days.

HARVEST
We harvest by hand in the second half of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Morainic.
Pergola corta veronese.
12 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
After being destemmed, the grapes are left to macerate in contact with the must for 12-15 hrs at a temperature of 8-10° C. The skins are softly pressed to extract only the first juice with just the right pink colour. Fermentation is carried out in autoclaves for 12-15 days at a constant temperature of 12-15°C.

ALCOHOL CONTENT
12,5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
8 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Perfect for fish dishes (sea or freshwater fish) especially grilled fish. It also pairs well with white meats and pasta or rice dishes with delicate flavours. It is ideal as an aperitif with savoury bites, and is the perfect accompaniment for a buffet of mixed starters. It is also fresh and pleasant drunk on its own.

MUSIC PAIRING
Lounge



PREMI / AWARDS



| ANNATA VINTAGE | PREMIO AWARD | PUNTEGGIO SCORE |
|-------------------|--|--------------------|
| 2016 | Organic Wine Award THE DRINK BUSINESS | ARGENTO / SILVER |