

CORTE DEL POZZO

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



COLORE
Rosso rubino vivace.



PROFUMO
Fruttato, floreale, rosa selvatica, avvolgente sentore di fiori freschi.



GUSTO
In affinamento, la parte fruttata diventa più importante e si accompagna a quella floreale, conferendo vinosità e sapore più armonico.



VENDEMMIA
Raccolta a mano a metà settembre. Sono le stesse uve della più famosa zona Valpolicella, ma situate in terreni diversi che conferiscono la tipicità del terreno morenico a questo vino.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Morenico, sulle colline ad est del Lago di Garda nella zona del Bardolino.
Pergola corta veronese.
130 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve sono pigiate poche ore dopo la raccolta. La fermentazione del mosto, avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 15 giorni. Dopo alcuni travasi, l'affinamento continua sempre in vasche d'acciaio, dove rimane fino alla messa in bottiglia.



ALCOL
12,5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
15 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Vino famoso per la struttura delicata, accompagna primi piatti leggeri, con sughi al pomodoro. Si sposa con secondi di carni bianche e/o di pesce di acqua dolce, senza contare lumache e fritti. Perfetto con la pizza!



MUSICA
Chillout

COLOR
Bright ruby red.

AROMA
The bouquet is fruity and floral with notes of wild rose with an enveloping scent of a fresh flowers.

TASTE
During fining, the fruit becomes increases in intensity and the floral aromas develop giving the wine a more harmonious flavour.

HARVEST
We harvest by hand in mid-September. They are the same grapes of the more famous Valpolicella area, but located in different soils which bring the typicality of the morainic soil to this wine.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Morainic hills located to the East of Lake Garda in the beautiful area of Bardolino. Pergola corta veronese.
13 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
The grapes are pressed only a few hours after they are harvested and are left to ferment in steel tanks at a controlled temperature. The must is left to macerate for about 15 days after which the wine is racked o and left to fine in steel vats until bottling.

ALCOHOL CONTENT
12,5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
15 - 18 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Famous for its delicate structure, Bardolino pairs well with light dishes, especially those with tomato sauces. It is perfect with white meat and freshwater fish and snails. Perfect with pizza!

MUSIC PAIRING
Chillout



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2021 e 2018	GUIDA AI VINI DI VERONA	TOP 100
2015	MILLENNIAL AWARDS	ORO / GOLD
2011	Festa dell'uva di Bardolino	ORO / GOLD