



VALPOLICELLA CA' FIUI

CORTE SANT'ALDA

ITALIE, VÉNÉTIE

L'origine de la cave remonte à 1985, lorsque Marinella Camerani a décidé qu'il était temps de changer son style de vie et a déménagé dans la maison de campagne de sa famille près du hameau de Mezzane de Sotto au nord-est de Vérone. Elle a commencé à cultiver et gagner sa vie de la terre. Sur la propriété se trouvait un petit vignoble qui n'avait pas été maintenu.

Après nettoyage et la rénovation de la maison de ferme avec l'aide de sa famille, Marinella mise sur la restauration et la replantation des vignes. Elle s'essaye à l'élaboration des vins, mais sans aucune expérience formelle de vinification ses initiatives de vinification initiales étaient inégales.

Marinella se rend donc dans les régions viticoles d'Italie et ailleurs en Europe pour observer les pratiques de vinification et consulter les vignerons, et complète ce qu'elle a lu et appris de ses propres initiatives : elle convertit ses vignes à la taille Guyot qui améliore la qualité des raisins grâce à une meilleure exposition au soleil et un potentiel réduit de maladies de la vigne. Elle fait également enquêtes sur la classification des sols afin de mieux comprendre les relations complexes entre le sol et ses vignes.

[Découvrez le domaine Corte Sant'Alda](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biodynamique

Superficie totale: 4,8 hectares

Sol: Argilo-calcaire

Encépagement: corvina grossa 50 %, corvina 30 %, rondinella 15 %, molinara 5 %

Âge des vignes: 15 ans

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Fermentation à la température du cellier en barriques de chênes de 40 hl; levures indigènes; macération de 15 à 20 jours.

Élevage: Élevage dans les mêmes foudres que la fermentation pendant 6 à 10 mois.

MODE D'EMPLOI

Service: 16-18°C

Potentiel de garde: 5-7 ans

Notes de dégustation: Rouge profond avec des teintes pourpres. Arômes de fleurs et de cerises rouges. Corps bien équilibré avec des saveurs de fruits noirs et une touche d'herbes et d'épices. Une belle acidité, qui donne l'eau à la bouche, et des tanins soyeux.

À table avec: Gigot d'agneau au romarin

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca