



CorteAlta®  
FUMANE

*Fra cotesti paesi è Cavalo,  
che derivar si vorrebbe da Q. Lutazio Catulo,  
uno de' sommi capitani contro de' Cimbri.*

G. B. DA PERSICO



CORTE ALTA

# Unisciti a noi in un viaggio tra i vigneti della Valpolicella

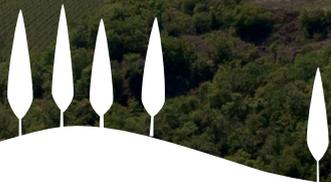
La nostra realtà vinicola si trova in Valpolicella Classica, sulle colline di Fumane nella frazione di Cavalo a 500 metri sul livello del mare. Corte Alta si estende per **10 ettari di vigneto a Guyot** tutti coltivati a **Corvina, Corvinone e Rondinella**, le varietà di uve tradizionali del territorio.

Creato dalla Famiglia Accordini, è un progetto iniziato nel 2008 ed è il frutto delle idee innovative di Giacomo, Paolo, Marco e supervisionato da Daniele e Tiziano Accordini.

**Join us on a journey through the vineyards of Valpolicella**

*Our winery is located in Valpolicella Classica, on the hills of Fumane in the hamlet of Cavalo, 500 meters above sea level. Corte Alta extends to over **10 hectares of Guyot-trained vineyards** planted with **Corvina, Corvinone and Rondinella**, traditional grape varieties of the area.*

*Founded by Accordini family, the project began in 2008 and is the result of the innovative ideas of Giacomo, Paolo, Marco and it is supervised by Daniele and Tiziano Accordini.*





CHI SIAMO

CHI SIAMO

CHI SIAMO

CHI SIAMO

LA NOSTRA

# Filosofia

OUR  
PHILOSOPHY



Il desiderio di recuperare i valori tradizionali di questa zona e di dare ai vini una maggiore identità e caratterizzazione ha spinto Corte Alta a coltivare un piccolo vigneto sperimentale: antiche varietà di vitigni riscoperte, preziose e poco conosciute. I nuovi vigneti sono situati tra Cavalo e Mazzurega e sono produttivi dal 2003.

**Vigna Tornidora, Vigna San Zeno, Vigna Camparol e Vigna Corone** sono identificative dei vini classici prodotti in ciascuno vigneto, esprimendo così l'unicità e le peculiarità di ogni singolo Cru.

*The desire to recover traditional values of this area and to give wines greater identity and character has led Corte Alta to cultivate a small experimental vineyard: rediscovered, precious and little-known ancient grape varieties. The new vineyards are located between Cavalo and Mazzurega and have been productive since 2003.*

***Vigna Tornidora, Vigna San Zeno, Vigna Camparol and Vigna Corone** identify the classic wines produced in each vineyard, thus expressing the uniqueness and peculiarities of each individual Cru.*





ABOUT US · ABOUT US · ABOUT US · ABOUT US

L'esperienza sull'appassimento per la produzione del **Recioto** e dell'**Amarone**, unita a un'interpretazione stilistica moderna, ha spinto alla produzione di un **nuovo vino "Feritas"** (La vera forza) ottenuto attraverso un leggero appassimento di uve Corvina per 30 giorni ed una piccola quantità di uve Merlot e Cabernet Sauvignon.

5

*Experience with the drying process for the production of **Recioto** and **Amarone**, combined with a modern stylistic interpretation, has led to the production of a **new wine 'Feritas'** (True Strength) obtained through a light drying process of Corvina grapes for 30 days and a small amount of Merlot and Cabernet Sauvignon grapes.*

Perfect union between technique and tradition

FILOSOFIA · OUR PHILOSOPHY

IL TERRITORIO DELLA

# Valpolicella

THE TERRITORY  
OF VALPOLICELLA



La Valpolicella Classica è una denominazione DOC, nota per i vini di produzione di qualità. Una **zona collinare ricca di storia e tradizioni**, che comprende i Comuni di Fumane, Marano di Valpolicella, Negrar, San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio di Valpolicella.

La Valpolicella presenta diverse formazioni geologiche e trasmette caratteristiche distintive nei vini che vengono prodotti. I terreni sono composti da gesso nella valle di Fumane, vulcanici a Cavalo, rocciosi e calcarei nella valle di Negrar, e con la presenza di marmo rosso nella zona intorno a Sant'Ambrogio di Valpolicella.

*Valpolicella Classica is a DOC denomination (controlled designation of origin), known for its quality wines. It is a **hilly area rich in history and tradition**, consisting of the municipalities of Fumane, Marano di Valpolicella, Negrar, San Pietro in Cariano and Sant'Ambrogio di Valpolicella.*

*Valpolicella is composed of different geological formations and triggers distinctive characteristics in the wines produced here. Soils are composed of gypsum in the valley of Fumane, they are volcanic in Cavalo, rocky and chalky in the valley of Negrar, and characterized by the presence of red marble in the area around Sant'Ambrogio di Valpolicella.*



*into the vineyards*



LE CARATTERISTICHE DEL

# Territorio

THE CHARACTERISTICS OF  
TERRITORY

---



## Zona collinare

Corte Alta si trova sulle colline di Fumane nella frazione di Cavalo a 500 mt s.l.m. I terreni coinvolti sono: alluvionali, vulcanici, argillosi, marmorei.

### **Hilly area**

*Corte Alta is located on the hills of Fumane in the hamlet of Cavalo at 500 meters above sea level. The soils involved are: alluvial, volcanic, clay-rich, marmoreal.*



## Le nostre uve

10 ettari di vigneti con le tradizionali varietà autoctone Corvina veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara.

### **Our grapes**

*10 hectares of vineyards with the traditional indigenous varieties Corvina veronese, Corvinone, Rondinella and Molinara.*

7



## Le vigne

Tornidora, San Zeno, Camparol e Corone sono identificative dei vini, esprimendo al meglio ogni singolo Cru.

Il sistema di allevamento della vigna tradizionale è la Pergola Veronese.

### **Our vineyards**

*Tornidora, San Zeno, Camparol and Corone identify the wines, expressing each Cru at its best. The traditional vineyard training system is Pergola Veronese.*



## Posizione panoramica

Una splendida vista: alle spalle i monti Lessini e a sud la terrazza su Verona.

### **Panoramic position**

*A wonderful view: behind us the Lessini mountains and to the south the terrace over Verona.*

TERRITORIO • TERRITORY

12% vol



0,75 L



## SAN ZENO

## Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO**Provenienza · Provenience**

Situato nel Comune di Fumane in zona classica, altimetria 550 mt s.l.m.  
Tipologia del terreno: vulcanico esposizione sud ovest alluvionali.

*Situated near the town of Fumane, in the area "classica", 550 metres above sea level.  
Soil type: volcanic, south west facing.*

**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%,  
Molinara 5%.

**Affinamento · Production Method**

Affinamento in acciaio.  
Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

*Aged in stainless steel tanks. Aged in the bottle for 2 months.*

**Note degustative · Tasting Description**

Rosso rubino con note violacee.  
Molto intenso di frutti di bosco, di ciliegia e lampone. All'entrata si presenta con buon volume modulato da tannini morbidi ed eleganti. Note di speziato si integrano con sentori di frutta matura ed una buona sapidità al retrogusto.

*Ruby red with hints of violets. Very intense fruits of the forest, cherries and raspberries. Begins with good volume modulated by soft and elegant tannins. Suggestions of spices integrated with inklings of mature fruit and good sapidity at the finish.*

**Abbinamenti · Food Pairings**

È un vino da tutto pasto e si accompagna agli antipasti alle minestre alle carni rosse e bianche e con piatti di pesce di acqua dolce.

*It is a wine for all courses and it can be combined with starters, soups, light and dark meats, as well as fresh water fish dishes.*

**Servizio · Service**

Servire alla temperatura di 16° - 17°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

*Serve at a temperature of 16°-17°C, taking care to open the bottle some minutes prior to drinking.*

## LA TERRAZZA

# Valpolicella Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### Provenienza · Provenience

Situato nel Comune di Fumane, altimetria 550 mt s.l.m. Tipologia del terreno: misto con detriti alluvionali.

*The new vineyards of Cavalò in the municipality of Fumane have an altimetry of 550 mt above the sea level. Soil very varied on alluvial debris.*



### Uvaggio · Grapes

Corvina Veronese 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%.



### Affinamento · Production Method

Pigiatura con diraspatura delle uve; fermentazione a temperatura controllata di 22°-23°C. Affinamento in botte di legno per 6 mesi.

*Crushing with de-stemming of the grapes; fermentation temperature: with control from 22°C to 23°C. Aging in wooden barrels for 6 months.*



### Note degustative · Tasting Description

Colore rosso rubino brillante con aromi delicati di frutti rossi. Al palato è secco, ma vellutato con un'eccezionale persistenza.

*Color bright ruby red, delicate hints of red berry fruits. Taste dry and velvety with an exceptionally persistence.*



### Abbinamenti · Food Pairings

Si sposa perfettamente con tutti i tipi di carne, risotti e formaggi di media stagionatura.

*Combines well with all roast meats, risottos and medium-aged cheeses.*



### Servizio · Service

Servire alla temperatura di 17° - 18°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

*Serve at a temperature of 17°C-18°C taking care to uncork the bottle a few minutes before consumption.*

14% vol



0,75 L



authentic

## TORNIDORA

## Valpolicella Ripasso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO SUPERIORE**Provenienza · Provenience**

Situato nel Comune di Fumane in zona classica, altimetria 500 mt s.l.m. Tipologia del terreno: vulcanico, sciolto con detriti esposizione sud est.

*Situated near the town of Fumane, in the area "classica", 500 metres above sea level. Soil type: volcanic, mixed with alluvium, south east facing.*

**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto delle bucce per 10 giorni alla temperatura di 18°C con follature giornaliere.

*Passed over the dregs of the Amarone and in contact with the grape skins for 10 days at a temperature of 18°C with daily mixing.*

**Affinamento · Production Method**

Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

*Aged in barriques of French oak for 12 months. Aged in the bottle for 6 months.*

**Note degustative · Tasting Description**

Rosso rubino intenso. Intenso fine ed etereo con note di spezie e vaniglia. Caldo, corposo con sentori di frutta secca che ricordano l'Amarone.

*Intense ruby red. Intense yet subtle with hints of spices and vanilla. Warm, full bodied with traces of dried fruit that bring to mind Amarone.*

**Abbinamenti · Food Pairings**

Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, anche bianche, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

*Combines well with all meats, also white, roasts, stews and mature cheeses.*

**Servizio · Service**

Servire alla temperatura di 17° - 18°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

*Serve at a temperature of 17°-18°C being careful to open the bottle some minutes prior to drinking.*

FERITAS

# Appassimento

ROSSO DEL VENETO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

14,5% vol



0,75 L



velvety



## Provenienza · Provenience

Situato nel Comune di Fumane in zona classica, altimetria 550 mt s.l.m. Tipologia del terreno: vulcanico, con detriti vari e alluvionali esposizione sud est alluvionali.

*Situated near the town of Fumane, in the area "classica", 550 metres above sea level. Soil type: volcanic, mixed with alluvium and debris, south east facing.*



## Uvaggio · Grapes

Corvina Veronese 60%, Rondinella 10%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10% Appassimento in fruttai per 35 giorni.

*Withering in lofts for 35 days.*



## Affinamento · Production Method

Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

*Aged in barriques of French oak for 12 months. Aged in the bottle for 6 months. Aged in the bottle for 3 months.*



## Note degustative · Tasting Description

Rosso rubino con note violacee, la densità nel bicchiere esprime grande struttura. Gradevolmente speziato con sentori di frutti rossi e frutta matura. Caldo, morbido persistente con sentori di frutto passito che ricordano l'Amarone.

*Ruby red with touch of violet, great density in the glass expresses good structure. Pleasantly spicy with hints of red currants and mature fruit. Warm, soft, persistent with hints of dried fruit which is reminiscent of Amarone.*



## Abbinamenti · Food Pairings

È un vino molto versatile. Si sposa molto bene a tutte le carni rosse, alla griglia, alla cacciagione ai brasati agli arrostiti ed ai formaggi stagionati.

*It is a very versatile wine. It combines well with all grilled meats, game, roasts, and mature cheeses.*



## Servizio · Service

Servire alla temperatura di 17° - 18°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.

*Serve at 17°-18°C taking care to open the bottle at least 1 hour prior to drinking.*

16% vol



0,75 L



profound

## CAMPAROL

# Amarone della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
CLASSICO



### Provenienza · Provenience

Situato nel Comune di Fumane in zona classica, altimetria 550 mt s.l.m. Tipologia del terreno: vulcanico esposizione sud ovest.

*Situated near the town of Fumane, in the area "classica", 550 metres above sea level. Soil type: volcanic, south west facing.*



### Uvaggio · Grapes

Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%.

Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale.

Appassimento in fruttai per 100 giorni.

*Hand selected grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 100 days.*



### Affinamento · Production Method

Affinamento come da tradizione in botte grande di rovere per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

*Aged in large barrels for 24 months. Aged in the bottle for 8 months.*



### Note degustative · Tasting Description

Rosso granato profondo.

Etereo, evoluto, con sentori di vaniglia che a tratti ricordano il frutto passito. Persistente, morbido, cremoso, pieno con aromi di frutta secca.

*Deep garnet red.*

*Airy, complex, with hints of vanilla which suggest dried fruits. Lasting, soft, creamy, full of the scent of dried fruits.*



### Abbinamenti · Food Pairings

Si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati; viene servito anche fuori pasto nei momenti in cui la conversazione diventa più gradevole.

*Traditionally combines well with game, grilled meat, roasts and mature cheeses. Can also be drunk on occasions when the conversation is at its most pleasant.*



### Servizio · Service

18° - 19°C in bicchieri molto grandi "ballon" avendo cura di stappare la bottiglia almeno 2 ore prima.

*18°-19°C in large "ballon" glass, taking care to open the bottle at least 2 hours prior to drinking.*

CORONE

# Recioto della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
CLASSICO

13,5% vol



0,50 L



full-bodied



## Provenienza · Provenience

Situato nel Comune di Fumane in zona classica, altimetria 550 mt s.l.m.  
Tipologia del terreno: vulcanico esposizione sud ovest.

*Situated near the town of Fumane, in the area "classica", 550 metres above sea level.  
Soil type: volcanic, south west facing.*



## Uvaggio · Grapes

Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%,  
Molinara 5%.

Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttaio per 120 giorni.

*Hand selected Grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 120 days.*



## Affinamento · Production Method

Affinamento in barrique per 4 mesi.  
Affinamento in bottiglia per 8 mesi.

*Aged in barriques for 4 months.  
Aged in the bottle for 8 months.*



## Note degustative · Tasting Description

Rosso rubino molto intenso. Caratteristica di frutta secca con sentori di viola.  
Delicato, con tannini morbidi, zuccheri e acidità mettono in risalto la frutta appassita.

*Deep ruby red.  
Characteristic of dried fruit with hint of violets.  
Delicate, with soft tannins, sugars and acidity which highlight the withered grapes.*



## Abbinamenti · Food Pairings

La sua naturale dolcezza e la presenza di tannini morbidi lo classificano fra i vini da dessert. Si abbina felicemente con dolci secchi, pasta frolla e sbrisolona, i Cantucci, il cioccolato fondente e a Verona è tradizione servirlo con il Pandoro.

*Its natural sweetness and the presence of soft tannins classifies it as a desert wine. It combines very well with shortbread, pastries, Cantucci, and dark chocolate. In Verona it is traditionally drunk with Pandoro.*



## Servizio · Service

Servire alla temperatura di 8° - 10°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima del consumo.

*Serve at 8°-10°C, taking care to open the bottle at least 1 hour prior to drinking.*

13

I NOSTRI VINI · OUR WINES

13% vol

0,75 L



intriguing

## GRAVIS

## Rosso del Veneto

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Provenienza · Provenience**

Situato nel Comune di Fumane, altimetria 550 mt s.l.m. Tipologia del terreno: misto con detriti alluvionali.

*Vineyards located in the Valpolicella Classica in a hilly area in the municipality of Fumane. Cavalò is at 550 metres above the sea level.*

**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese 90%, Merlot 10%.

**Affinamento · Production Method**

Affinamento in acciaio per un breve periodo.  
Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

*Aging in steel tanks for a brief period.  
Aging in bottle for three months.*

**Note degustative · Tasting Description**

Colore rosso rubino con ombre violacee; profumo intenso e caratteristico; al palato è secco, morbido ed armonioso.

*Color ruby red with violet notes; bouquet vinous, intense and characteristic.  
Taste dry, soft and harmonious.*

**Abbinamenti · Food Pairings**

Si abbina molto bene ad antipasti all'italiana, carni bianche o bollite, a tutto pasto oppure con la pizza.

*It goes very well with Italian antipasti, white or boiled meats, throughout the meal and even with pizza.*

**Servizio · Service**

Servire alla temperatura di 16° - 17°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

*Serve at a temperature of 16°C -17°C taking care to uncork the bottle a few minutes before consumption.*

LOTIS

# Rosato Veronese

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



## Provenienza · Provenience

Situato nel Comune di Fumane, altimetria 550 mt s.l.m. Tipologia del terreno: misto con detriti alluvionali.

*Vineyards located in the Valpolicella Classica in a hilly area in the municipality of Fumane. Cavalò is at 550 metres above the sea level.*



## Uvaggio · Grapes

Corvina 90%, Molinara 10%.  
Le uve vengono raccolte a mano e pigiate con le loro bucce per una notte in macerazione, per poi procedere con la svinatura e la fermentazione a basse temperature, le quali permettono di ottenere un vino perfettamente equilibrato con sentori delicati, caratteristici delle uve autoctone.

*The grapes are harvested by hand and pressed with their skins for a night in maceration, to then proceed with racking and fermentation, which allow to obtain a perfectly balanced wine with delicate hints, characteristic of local grapes.*



## Affinamento · Production Method

Affinamento in acciaio per un breve periodo.  
Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

*Aging in steel tanks for a brief period.  
Aging in bottle for three months.*



## Note degustative · Tasting Description

Colore rosa delicato con un profumo di rose e frutti rossi quali fragole e mirtilli; semplice al palato, fresco e delicato.

*Delicate pink colour. Wine with a bouquet of roses, red fruits like strawberries, and blueberries; easy on the palate. Fresh and delicate.*



## Abbinamenti · Food Pairings

Ottimo se abbinato con antipasti di crostacei e secondi di pesce, ma perfetto anche con la pizza.

*Excellent pairing with shellfish appetisers and fish second courses, but still exquisite even with a good pizza.*



## Servizio · Service

6°C

15



CorteAlta®  
FUMANE

Località Camparol, 10 - Fraz. Cavalò  
37022 Fumane - Verona - Italy  
[www.cortealtawines.it](http://www.cortealtawines.it)