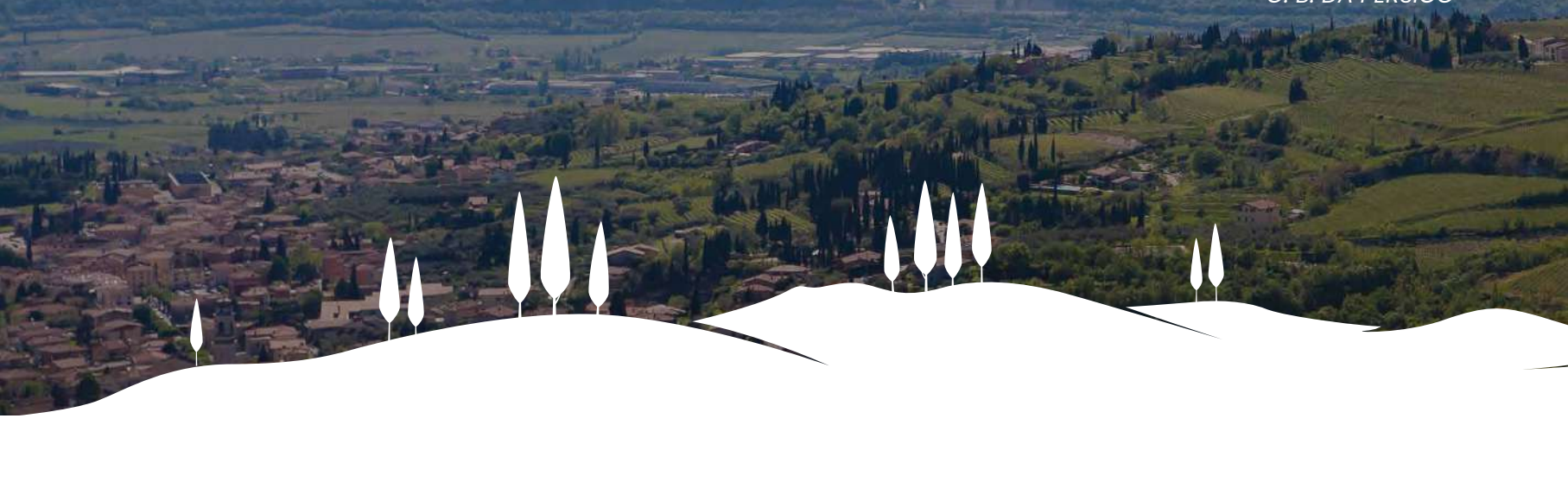




CorteAlta®  
FUMANE

*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** 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** 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.*



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 antiche varietà di vitigni riscoperte, preziose e poco conosciute. I vigneti sono situati tra Cavalò e Mazzurega e sono produttivi dal 2003.

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



CHI SIAMO

CHI SIAMO

CHI SIAMO

CHI SIAMO



Perfect union



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 **vino "Feritas"** (La vera forza) ottenuto attraverso un leggero appassimento di uve Corvina ed una piccola quantità di uve Merlot e Cabernet Sauvignon.

*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 **wine 'Feritas'** (True Strength) obtained through a light drying process of Corvina grapes and a small amount of Merlot and Cabernet Sauvignon grapes.*

5

between technique and tradition

FILOSOFIA · OUR PHILOSOPHY

12% vol



0,75 L



fruity

## SAN ZENO

## Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

**Affinamento · Production Method**Affinamento in acciaio.  
Affinamento in bottiglia.*Aged in stainless steel tanks.  
Aged in the bottle.***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



### Uvaggio • Grapes

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.



### Affinamento • Production Method

Pigiatura con diraspatura delle uve;  
fermentazione a temperatura controllata.  
Affinamento in botte di legno.

*Crushing with de-stemming of the grapes;  
fermentation temperature: with control.  
Aging in wooden barrels.*



### 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  
SUPERIORE



### Uvaggio · Grapes

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara.

Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto delle bucce.

*Passed over the dregs of the Amarone and in contact with the grape skins.*



### Affinamento · Production Method

Affinamento in botte di rovere.

Affinamento in bottiglia.

*Aged in oak barrels.*

*Aged in the bottle.*



### Note degustative · Tasting Description

Rosso rubino intenso. Intenso fine ed etereo con note di spezie e vaniglia.

Caldo, corposo con sentori di frutta secca.

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



### 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



## Uvaggio · Grapes

Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Merlot.  
Appassimento in fruttaio.

*Withering in lofts.*



## Affinamento · Production Method

Affinamento in botte di rovere.  
Affinamento in bottiglia.

*Aged in oak barrels.  
Aged in the bottle.*



## 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.

*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.*



## Abbinamenti · Food Pairings

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

**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.  
Appassimento in fruttaio.

*Withering in lofts.*

**Affinamento · Production Method**

Affinamento in botte di rovere.  
Affinamento in bottiglia.

*Aged in oak barrels.  
Aged in the bottle.*

**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.*

## RISERVA

# Amarone della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
CLASSICO



### Uvaggio · Grapes

Corvina, Corvinone, Rondinella  
Appassimento in fruttaio

*Withering in lofts.*



### Affinamento · Production Method

Affinamento in botte di rovere.  
Affinamento in bottiglia.

*Aging in oak barrels.  
Aging in bottle.*



### Note degustative · Tasting Description

Dal colore rosso granato denso e profondo  
ed un profumo che ricorda il frutto passito.  
Potente ma elegante, sentori di uva passita,  
vigoroso e morbido.

*Deep dense garnet red in color with hints of  
vanilla which suggest dried fruits flavor.  
Powerful but elegant, hints of dried grapes,  
strong yet subtle.*



### 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 combined with game,  
grilled meat, roasts and mature cheeses.  
It can also be drunk on occasions when the  
conversation is at its most pleasant.*



### Servizio · Service

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

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

13,5% vol



0,50 L



## CORONE

## Recioto della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
CLASSICO**Uvaggio · Grapes**Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.  
Appassimento in fruttai.*Withering in lofts.***Affinamento · Production Method**Affinamento in botte di rovere.  
Affinamento in bottiglia.*Aged in oak barrels.**Aged in the bottle.***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.

*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.**full-bodied*

## GRAVIS

# Rosso del Veneto

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



### Uvaggio · Grapes

Corvina Veronese, Merlot.



### Affinamento · Production Method

Affinamento in acciaio.  
Affinamento in bottiglia.

*Aging in steel tanks.  
Aging in bottle.*



### 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.*

*intriguing*

12,5% vol

0,75 L



aromatic

## LOTIS BIANCO

# Vino Bianco



**Uvaggio · Grapes**  
Sauvignon, Garganega.



**Affinamento · Production Method**  
Affinamento in acciaio per un breve periodo.  
Affinamento in bottiglia.

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



**Note degustative · Tasting Description**  
Colore giallo paglierino con riflessi dorati ed un aroma molto intenso con piacevoli note tropicali e floreali.  
Il sapore è fresco e minerale, bilanciato da un'eccezionale morbidezza e sapidità

*The color is yellow with a golden sheen.  
Very intense aroma with pleasant tropical and floral scent. Fresh and mineral flavor balanced by an exceptional softness and flavor.*



**Abbinamenti · Food Pairings**  
Perfetto con aperitivi a base di pesce, sia crudo che cotto, e con primi piatti e risotti delicati.

*Perfect with cooked or raw fish appetisers, main courses and delicate risotto dishes.*



**Servizio · Service**  
6°C

LOTIS

# Rosato Veronese

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Uvaggio · Grapes**  
Corvina, Molinara.



**Affinamento · Production Method**  
Affinamento in acciaio.  
Affinamento in bottiglia.

*Aging in steel tanks.  
Aging in bottle.*



**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)