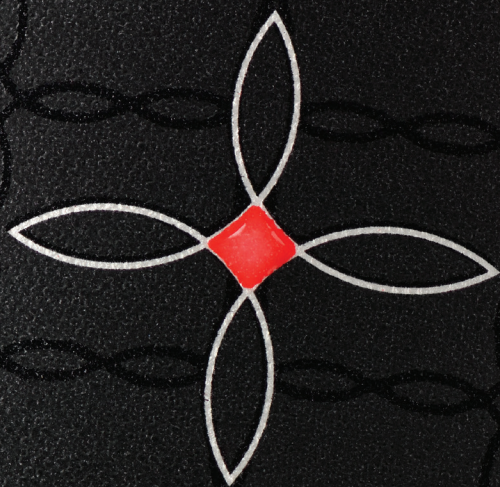




LA
RESPONSABILITÀ
DI ESSERE
“i primi”

◆
FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA



PRIMUM

SALUBRE ASCESA

2017

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
EXTRA BRUT METODO CLASSICO

Famiglia Bettini

I PRIMI A
PRODURRE
UN METODO
CLASSICO
100%
PINOT NERO
NEL MUGELLO



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA



SOLTANTO
DA UVE
DI PINOT NERO
SISTEMA
DI ALLEVAMENTO
AD ALBERELLO
AREATO



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA



PRIMUM
SALUBRE ASCESA

2017

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
EXTRA BRUT METODO CLASSICO

Famiglia Bettini

PRIMUM
SPUMANTE
DI QUALITÀ
METODO
CLASSICO
EXTRA BRUT
MILLESIMATO
100% PINOT NERO



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA




PRIMUM

Vino	Spumante di qualità metodo classico Extra Brut Millesimato 2015.
Zona di produzione	Vigneti di nostra proprietà, posti sulle colline di Scarperia e San Piero, Mugello Firenze altezza 250 metri s.l.m.
Vitigno	100% Pinot Nero.
Sistema di allevamento	Alberello areato, 4500 ceppi/ettaro.
Raccolta uve	Manuale, in cassette da 15 kg, raccolte all'alba.
Periodo di raccolta	Terza decade di agosto.
Vinificazione	Pressatura soffice dell'uva intera, il mosto fiore viene fatto decantare a freddo (10°) e vinificato in tini di acciaio inox a 14° C. Mediante travaso vengono separate a fine fermentazione alcolica le fecce più grossolane e conservato a 12° C per diversi mesi garantendo una lunga fase di affinamento sulle fecce fini.
Affinamento sui Lieviti	Presenza di spuma minimo 40 mesi, degorgio, dosaggio 4 gr/lt (extra-brut) e successivo affinamento in bottiglia.
Grado alcolico	12.5% Vol.
Colore	Giallo paglierino leggermente dorato, brillante con perlage finissimo e persistente.
Profumo	Ampio, intenso, molto fresco e pulito con note fruttate ed evolutive tipiche del lungo affinamento sui lieviti.
Gusto	Bel volume e vivacità. Bella persistenza retronasale che invita ad un nuovo assaggio.
Abbinamenti	Con piatti a base di pesce e crostacei, formaggi a pasta dura, primi piatti con tartufo, ideale per arrostiti di carni bianche. Ottimo da solo per iniziare o concludere una bella serata.
Temperatura di servizio	8/10° C.
Produzione	1.700 bottiglie circa.



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA



NERO
ROSE

SALUBRE ASCESA

TOSCANA IGT ROSATO 2020

Famiglia Bettini

IL NOSTRO
VINO ROSATO
DI FATTORIA
DI CORTEVECCHIA
100%
PINOT NERO



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA



NERO ROSE

Vino	Toscana IGT Rosato 2020.
Zona di produzione	Vigneti di nostra proprietà, posti sulle colline di Scarperia e San Piero, Mugello Firenze altezza 250 metri s.l.m.
Vitigno	100% Pinot Nero.
Sistema di allevamento	Alberello areato, 4500 ceppi/ettaro.
Raccolta uve	Manuale, in cassette da 15 kg, raccolte all'alba.
Periodo di raccolta	Terza decade di agosto.
Vinificazione	Dall'uva intera posta in pressa, in seconda pressatura si ottiene il mosto, che viene chiarificato per decantazione statica a freddo. Vinificazione in tini di acciaio inox refrigerati con lieviti selezionati. Conservato in tini di acciaio inox senza svolgere la fermentazione malolattica.
Affinamento	In bottiglia per almeno 6 mesi.
Grado alcolico	12.0% Vol.
Colore	Rosa pallido brillante.
Profumo	Fruttato, fresco, di buona intensità ed eleganza.
Gusto	Vino caratterizzato da un sorso piacevole, fresco e persistente che invita a proseguire nell'assaggio grazie alla spiccata acidità.
Abbinamenti	Antipasti leggeri a base di pesce, primi piatti estivi, pesce azzurro, carni bianche e frittura in genere. Non disdegna abbinamenti con primi a base di ragù di carne e arrostiti in genere.
Temperatura di servizio	10/12° C.
Produzione	1000 bottiglie circa.



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA

FC



È CON GRANDE
RESPONSABILITÀ
E RISPETTO CHE
DEDICO IL PRIMO
ROSSO FATTORIA
DI CORTEVECCHIA
100% PINOT NERO
AL NOSTRO BABBO
ROSSANO



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA



ROSSANO

Vino	Toscana IGT Pinot Nero 2010
Zona di produzione	Vigneti di nostra proprietà, posti sulle colline di Scarperia e San Piero, Mugello Firenze altezza 250 metri s.l.m.
Vitigno	100% Pinot Nero.
Sistema di allevamento	Alberello areato, 4500 ceppi/ettaro.
Raccolta uve	Manuale, in cassette da 15 kg, raccolte all'alba.
Periodo di raccolta	Prima/seconda decade di Settembre.
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura e macerazione pellicolare a freddo per 48 ore prima dell'avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati, controllo della temperatura. A fine fermentazione malolattica il vino viene posto ad affinare in barrique di rovere francese per almeno 13 mesi.
Affinamento	In bottiglia per almeno 12 mesi.
Grado alcolico	13.5% Vol.
Colore	Rosso limpido, brillante, carico.
Profumo	Fruttato (frutti rossi), fresco, di bella intensità ed eleganza, ben integrato con le delicati note boisée tipiche dell'affinamento in barrique.
Gusto	Vino di buon corpo, con una acidità che gli dona freschezza, lunghezza e persistenza.
Abbinamenti	Formaggi semi-stagionati, salumi e affettati, primi piatti a base di ragù, secondi di carne rossa, piccione e selvaggina.
Temperatura di servizio	18° C.
Produzione	7// bottiglie 75 cl - 28 magnum 150 cl



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA

, 28



Pinot

LA PROLUNGATA
SOSTA IN LEGNO
CREA LA MASSIMA
ESPRESSIONE DI
ROSSANO



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA

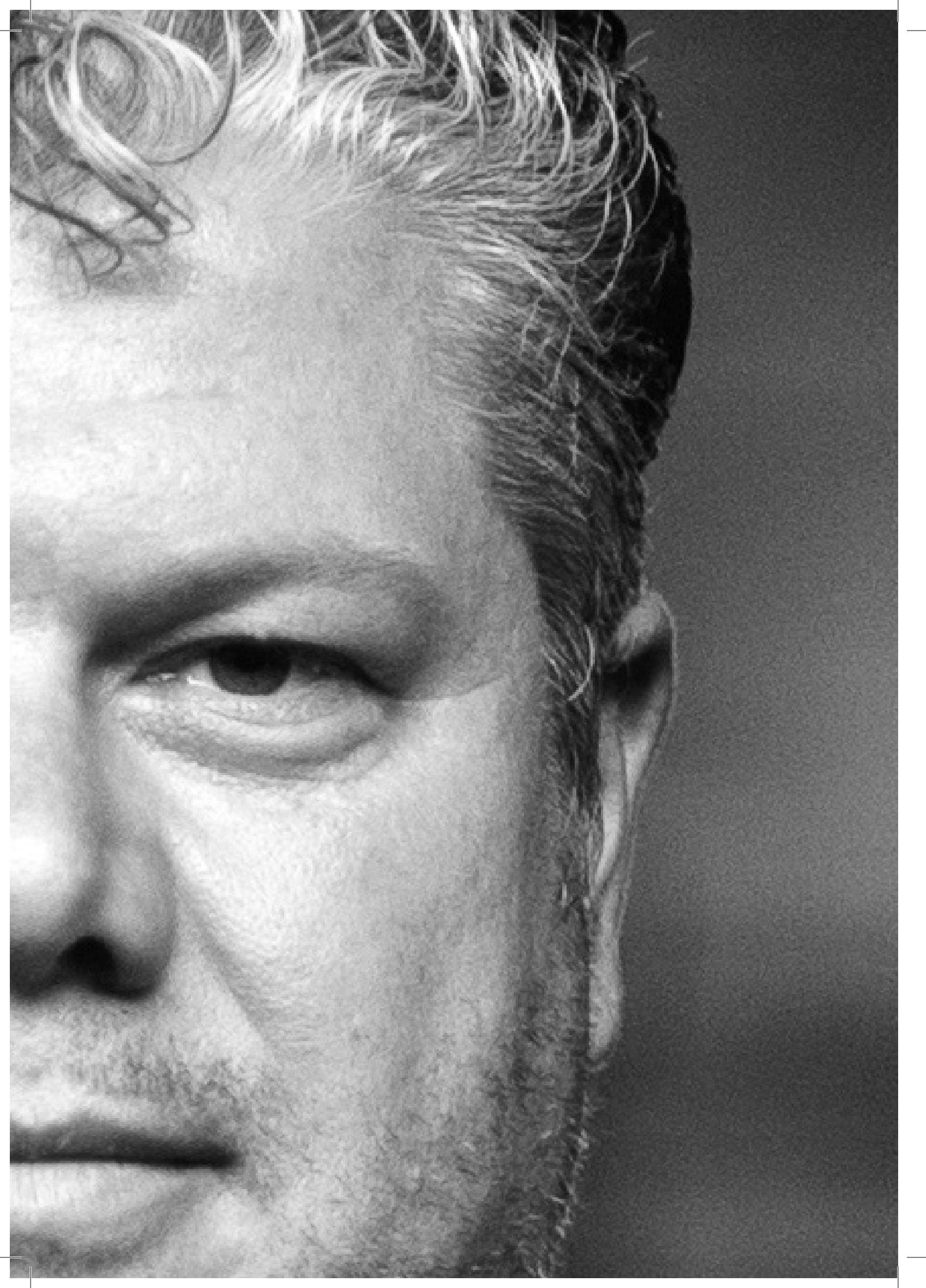


ROSSANO '28

Vino	Toscana IGT Pinot Nero 2018.
Zona di produzione	Vigneti di nostra proprietà, posti sulle colline di Scarperia e San Piero, Mugello Firenze altezza 250 metri s.l.m.
Vitigno	100% Pinot Nero.
Sistema di allevamento	Alberello areato, 4500 ceppi/ettaro.
Raccolta uve	Manuale, in cassette da 15 kg, raccolte all'alba.
Periodo di raccolta	Seconda/terza decade di Settembre.
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura e macerazione pellicolare a freddo per 48 ore prima dell'avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati, controllo della temperatura. A fine fermentazione malolattica il vino viene posto ad affinare in barrique di rovere francese per oltre 24 mesi.
Affinamento	In bottiglia per almeno 12 mesi.
Grado alcolico	14.5% Vol.
Colore	Rosso limpido, brillante, carico.
Profumo	Fruttato (frutti rossi), fresco, di bella intensità ed eleganza, ben integrato con le delicati note boisée tipiche del prolungato affinamento in barrique (raffinati aromi di cuoio, tabacco e spezie).
Gusto	Vino di buon corpo, con una acidità che gli dona freschezza, lunghezza e persistenza.
Abbinamenti	Formaggi semi-stagionati e stagionati, salumi e affettati, primi piatti a base di ragù (anatra e cacciagione), secondi di carne rossa, arrosti, bistecca alla Fiorentina, piccione e selvaggina.
Temperatura di servizio	18° C.
Produzione	320 bottiglie 75 cl - 28 magnum 150 cl



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA



«NON MI TORNAVA IL FATTO CHE NEL NOSTRO **MUGELLO**
NON FOSSE POSSIBILE REALIZZARE
UN PRODOTTO DI LIVELLO.

MI CHIEDEVO COME MAI IL VINO DA NOI NON RIUSCIVA.

FU COSÌ CHE DOPO LA VENDEMMIA 2011
ESTIRPAI IL VECCHIO VIGNETO... MA SOLO PER POTER
RIPARTIRE NUOVAMENTE.

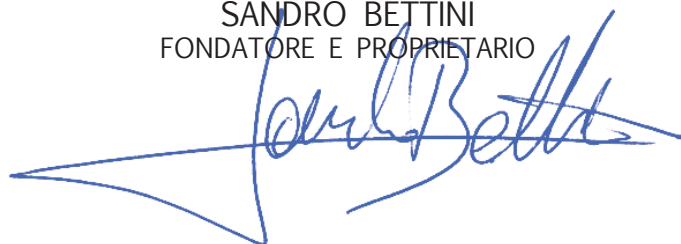
NELLA PRIMAVERA DEL 2012 LE NUOVE BARBATELLE
DI **PINOT NERO** ED UN PICCOLO APPEZZAMENTO
DI **INCROCIO MANZONI**, PIANTATE A MANO
UNA AD UNA, ERANO GIÀ A DIMORA PRONTE
A CRESCERE E CERCARE DI STUPIRCI.

QUELLO CHE FACCIAMO VIENE FATTO ALL'INSEGNA
DELL'**INSEGUIMENTO DELLA SALUBRITÀ**,
LA NOSTRA **SALUBRE ASCESA**.

UN PERCORSO SEMPRE IN SALITA VERSO
UN PRODOTTO CHE SIA INNANZITUTTO SANO.

LA NOSTRA GRANDE PASSIONE CI SPINGE ALLA CREAZIONE
DI **PRODOTTI FATTI PER NOI**, I NOSTRI FIGLI ED I NOSTRI
AFFETTI PIÙ CARI, NELLA RICERCA DELLA CONDIVISIONE
DEL **PIACERE** E DELLA **CONVIVIALITÀ**»

SANDRO BETTINI
FONDATORE E PROPRIETARIO



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA

b.sandro@fattoriacortecchia.it

Fattoria di Cortecchia di Sandro Bettini
Località Cardetole, 4 - 50038 Scarperia e San Piero (FI)