



Valpolicella Classico Superiore D.o.c.

FORMATO DELLA BOTTIGLIA: bordolese 750 ml

TIPOLOGIA: Rosso secco

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara

IL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE: Marano di Valpolicella, zona collinare posta a 300 m.s.l.m., terreno argilloso e calcareo.

ETÀ DELLE VITI: 15/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola veronese

RESA ETTARO: totale 100 qli/ha, di cui 60 alla selezione

LA PRODUZIONE

VENDEMMIA: Esclusivamente manuale, tra fine settembre e metà ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Pigiatura con diraspatura delle uve. La fermentazione controllata avviene in vasche d'acciaio, affinamento di almeno 1 anno in botte di rovere da 25 hl e 38 hl.

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Bilanciato ed elegante, è un vino che racchiude il giusto equilibrio tra profumi fruttati come la ciliegia, e speziati tipici della botte, senza però eccedere.

SAPORE: Vino di buon corpo che si presenta al palato morbido e rotondo, con un tannino poco incisivo.

GRADO ALCOLICO: 13,50% Vol.

SUGGERIMENTI

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare la bottiglia nella posizione coricata, ad una temperatura di 14/15°C, in assenza di luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino che accompagna salumi e formaggi stagionati 2/3 mesi, i primi piatti di pasta e i secondi piatti a base di carne.