

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Tipo Rosso secco

In una definizione: naturalmente superiore

Su un intenso sfondo granata, che ricorda il tipico colore di questo vino, un pennello sta scrivendo il nome "Valpolicella" che risulta ancora incompleto per indicare l'umiltà e il rispetto con cui l'enologo si accosta a un grande classico il cui livello qualitativo va costantemente affinato e migliorato.



Valpolicella Classico Superiore DOP
Denominazione di Origine Protetta

Paese/Regione:
Negrar, Sant'Ambrogio di V.IIa (Verona)

Tipologia di terreno:
prevalentemente calcareo, argilloso

Uve:
Corvina 40% , Corvinone 30% , Rondinella 25% , Oseleta 5%

Dati analitici:
alcol 13,5%
zuccheri residui 6 g/l,
acidità totale 5,7 g/l
estratto secco 27 g/l,
pH 3,40

Operazioni di vigneto:
concimazioni organiche e potature manuali;
selezione dei germogli, defogliazione,
diradamento dei grappoli. Vendemmia
manuale in bins da 300 Kg.

Vinificazione e invecchiamento:
fermentazione da uva fresca nel mese di
settembre/ottobre a temperature naturali, a
gennaio seconda fermentazione sulle bucce
dell'Amarone con il tradizionale metodo
chiamato "Ripasso", per circa 15 giorni.
Affinamento in botti grandi di rovere di
Slavonia per almeno 2 anni,
successivamente 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento ideale:
adatto a salumi, formaggi a media
stagionatura, minestre e carni bianche

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchiere consigliato: ballon

Analisi visiva:
di colore rosso rubino di media intensità con
riflessi granata all'invecchiamento
Analisi olfattiva:
note di ciliegia matura, marasca e prugne
leggermente appassite

Analisi gustativa:
in bocca morbido e avvolgente, con una
piacevole sapidità e note di frutta
matura e spezie

Formati disponibili:
750 ml / 1,5 / 3,0 / 5,0 l

Packaging:
cartoni da 6 bottiglie. Cassetta di legno
per 1/3/6 bottiglie da 750 ml e magnum

