

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Tipo Rosso secco



In una definizione: naturalmente superiore

Con la vendemmia 2018 sono arrivato all'obiettivo che mi ero prefissato per questo vino sin dall'inizio, la volontà di esprimere il blend e il metodo storico del Valpolicella Superiore ai massimi livelli. Da questa nuova consapevolezza ecco quindi il completamento anche in etichetta del nome Valpolicella.

Valpolicella Classico Superiore DOP
Denominazione di Origine Protetta

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

Tipologia di terreno:
prevalentemente calcareo, argilloso

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

Dati analitici:
alcol 14%
zuccheri residui 2 g/l,
acidità totale 5,9 g/l
estratto secco 27 g/l,
pH 3,43

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 15giorni.
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

Bicchieri 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

