

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 Valpolicella (Verona)

Tipologia di terreno:
prevalentemente calcareo, argilloso

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

Dati analitici:
alcol 13,5%-14%
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

Bicchieri consigliati: 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

