

# 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

