

VALPOLICELLA "REVERIE"

Tipo | Rosso secco

In una definizione: una futura tradizione

L'etichetta è disegnata con un tratto leggero e veloce che schizza le linee di un calice su cui si affacciano volti sorridenti che ricordano gli emoticons usati dai giovani per le comunicazioni web. Reverie è l'interpretazione junior del Valpolicella: un vino fresco, adatto ad ogni occasione pensato per i giovani che si avvicinano all'universo enologico.



Valpolicella DOP "Reverie"

Denominazione di Origine Protetta

Paese/Regione:

Negrar, Lavagno (Verona)

Tipologia di terreno:

calcareo, argilloso

Uve:

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

Dati analitici:

alcol 11,5%–12%
zuccheri residui 3 g/l
acidità totale 5,2 g/l
estratto secco 25 g/l
pH 3,30

Operazioni di vigneto:

concimazioni organiche
e potature manuali;
selezione dei germogli, defogliazione,
diradamento dei grappoli.
Vendemmia manuale a fine
settembre/inizio ottobre in bins da
300 kg.

Vinificazione e invecchiamento:

diraspapigiatura, criomacerazione e fermentazione
con lievito selezionato a temperatura controllata e
malolattica contemporanea. Affinamento in acciaio
per circa 6 mesi

Abbinamento ideale:

un vino giovane adatto ad aperitivi e merende, ottimo
con salumi, formaggi teneri, minestre, carni bianche

Temperatura di servizio:

15/18°C

Bicchiere consigliato:

calice a tulipano

Analisi visiva:

si presenta di colore rosso tenue con riflessi violacei,
brillanti. Leggero alla rotazione

Analisi olfattiva:

note di rosa canina, ciliegia e marasca, leggermente
pepato

Analisi gustativa:

fresco, sapido, fruttato, di medio corpo con sapori
di fragola, amarena, lampone; di buona persistenza

Formati disponibili: 750 ml

Packaging:

cartoni da 6 e 12 bottiglie

