

LE PREARE

VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

Lo stile di questo vino pone l'attenzione sul profilo più tipico e tradizionale del Valpolicella: la trama della struttura ben distribuita, un buon rapporto e fusione tra le sensazioni aromatiche, olfattive e gustative creano un risultato di sobrietà ed eleganza.

Colore: rosso rubino. Profumo: intenso e persistente, con profumi fruttati di ciliegia e prugna, floreali di viola e leggermente speziati di pepe nero. Sapore: fresco, fruttato, con elegante equilibrio di struttura e corpo, armonizzati da giusta acidità e tannino.

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, su terrazzamenti a secco. Altimetria da 250 a 450 metri s.l.m. Esposizione sud-est e sud-ovest. Tipologia del terreno: molto vario, prevalentemente argillo-limoso, in parte calcareo, in parte di origine vulcanica. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergola doppia. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300/4.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 60 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Si abbina tradizionalmente ai piatti della tradizione veronese, quali lasagne con coniglio e tortelloni con Monte Veronese. Ottimo con i salumi. Temperatura di servizio: 14°-16° C.



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

14° | 15° C



GRADO ALCOLICO

13,00% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre fino ad inizio Ottobre esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione di 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno di 20 minuti. Affinamento in acciaio. Fermentazione malolattica completa. Stabilizzazione: naturale.