



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.

ANNATA 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. Nonostante le abbondanti piogge del mese di maggio, le uve sono risultate sane e spargole, particolarmente adatte, quindi, all'appassimento. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



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.

	BOTTIGLIA BOTTLE GL 70 vetro incolore / colorless glass GL 71 vetro verde / green glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
	TAPPO BOTTLE CAP FOR 51 sughero / cork C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	CAPSULA CAPSULE C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminato - Aluminum capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	CARTONI CARDBOARD PAP 20 Cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ALVEARI HIVES PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	CASSA CASE FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
	LATTINA CAN ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	VELINA TISSUE PAPER PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	PENDAGLIO PENDANT PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ASTUCCIO CASE PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY		