



## CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA FONDATA NEL 1970

### IL VALPOLICELLA E IL VALPOLICELLA SUPERIORE

I vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :

Corvina Veronese (Cruina o Corvina) dal 45% al 95%; è tuttavia ammesso in tale ambito, la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina; Rondinella dal 5 % al 30 % ; possono concorrere alla produzione le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa non aromatici, raccomandati e autorizzati per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 15% totale, nel limite del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valpolicella” non deve essere superiore a 120 quintali ad ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Dalla vinificazione di queste uve si ottiene il vino Valpolicella. Le sue caratteristiche essenziali sono: alcolicità moderata, acidità totale medio-alta con frequente presenza di acido malico, sciolto di struttura, scorrevole alla beva, tannicità modesta, di colore vivace con riflessi granati, organoletticamente fragrante con profumi floreali e di amarena con caratteristiche di fragranza e freschezza.

*Valpolicella classico*: l'uso della specificazione "classico" in aggiunta alla denominazione di origine controllata "valpolicella" è riservato al prodotto della zona originaria più antica e vinificato nella zona stessa che comprende i 5 comuni di Sant'Ambrogio di Valpolicella, Fumane, San Pietro in Cariano, Marano e Negrar.

### Il Valpolicella Superiore

Il Valpolicella Superiore si diversifica rispetto al Valpolicella per una alcolicità più elevata, l'acidità più bassa, una maggior rotondità, un più elevato valore in estratti e in sostanze fenoliche; esso, secondo il disciplinare, deve subire un invecchiamento di almeno un anno.

Proveniente da uve scelte, di idonee posizioni, la tipologia “Superiore” deve avere un affinamento minimo di un anno e può così presentarsi con il caratteristico colore rubino con alcune note granate; il profumo, lievemente etereo e di vaniglia; il sapore affinato, armonico, secco e vellutato.

#### CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA

Sede Legale : Via Valle di Pruviniario, n. 4 - 37020 San Floriano (Verona)  
Sede Operativa : Via Valpolicella, 57 - 37029 San Pietro in Cariano (Verona) Italia - Tel. 045-7703194 Fax. 045-7703167  
C.F. 00648430239 P.IVA. 02202330235  
Sito web: [www.consorziovalpolicella.it](http://www.consorziovalpolicella.it) - E - mail : [info@consorziovalpolicella.it](mailto:info@consorziovalpolicella.it)