



# Valpolicella

DOP - BIO



Giovanni Ederle  
*Viticoltore in San Mattia*

*“Stava lì in bilico, con un piede sulla scaletta di legno e l'altro appoggiato sull'albero di marasche. La fragranza dei piccoli frutti rossi rendeva l'aria croccante. Lui, con le guance imberbi arrossate dal sole, le raccoglieva mentre cantava ad alta voce la spensieratezza della sua età.”*

- **Vitigni:** Corvina (50%), Corvinone (30%) e Rondinella (20%)
- **Denominazione:** Dop
- **Terreni:** argilloso calcareo
- **Anno d'impianto:** 2005
- **Altitudine:** 220 m slm
- **Esposizione:** crinale sud – sud/ovest
- **Sistema di allevamento:** Guyot
- **Densità d'impianto:** 5700 ceppi/ha
- **Resa Uva per ettaro:** 90 q.li
- **Epoca di vendemmia:** fine settembre
- **Vendemmia:** manuale
- **T° di fermentazione:** 20°C
- **Durata fermentazione:** 15 gg
- **Affinamento:** acciaio
- **Potenziale di invecchiamento:** medio
- **Gradazione alcolica:** 12,5% vol
- **Colore:** rosso rubino brillante
- **Al naso:** ciliegia e marasca croccante, rose selvatiche e bastoncino di liquirizia. Seguono una nota minerale di grafite e un pizzico di pepe rosa
- **In bocca:** agile, fresco, dotato di una gustosa sapidità. Gradevoli ritorni di fiori e piccoli frutti rossi allietano il finale



Il Valpolicella è illuminato da un rosso rubino brillante, dotato di buona trasparenza, si muove leggiadro nel bicchiere. All'olfatto esprime subito piacevoli sentori di ciliegia e di marasca croccanti, accompagnati da un bouquet di rose selvatiche e da un ricordo di bastoncino di liquirizia. Seguono una nota minerale di grafite e un intrigante pizzico di pepe rosa.

Al palato si dimostra agile, dotato di una gustosa sapidità e di una freschezza succosa che invita al nuovo assaggio e compensa bene la nota alcolica. Gradevoli ritorni di fiori e piccoli frutti rossi allietano il finale.

Valpolicella ha una beva piacevole e non troppo impegnativa, che lo rende adatto a molti abbinamenti: un bel piatto di salumi e formaggi, un primo di pasta fresca con il ragù, o anche una bella bistecca di manzo ai ferri.