



iperico®
VALPOLICELLA
denominazione di origine controllata
CON UVE BIOLOGICHE



IPERICO®

VALPOLICELLA D.O.C. 2020- BIOLOGICO

UVE

Corvina 65%, Rondinella 25% e Molinara 10%.

ZONA DI PRODUZIONE

Alle porte di Verona in zona pedecollinare. I vigneti dal 2014 sono certificati bio.

RESA PER ETTARO

Circa 70 q.li (5000 ceppi per ha)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Da metà settembre fino ad ottobre.

Raccolta rigorosamente manuale per avere un attento controllo del grappolo d'uva.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in tini di acciaio. La fermentazione alcolica avviene a 18-20°C. rimontaggi due volte al giorno e macerazione sulle bucce per 15 giorni.

AFFINAMENTO

In recipienti di acciaio inossidabile con possibilità di controllo della temperatura. Qualche mese in bottiglia prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, con note porpora. Buona l'intensità olfattiva con note decise di frutti rossi in particolare il lampone e il ribes con la marasca. Leggera speziatura data dalle varietà. Gradevolmente sapido, di grande pulizia con tannini leggeri che creano armonia.

DATI ANALITICI

Alcohol: 12,00%

Acidità totale: 5,20 g/l

Zuccheri: 1,85 g/l

ABBINAMENTO

Vino molto versatile, si sposa con una grande varietà di piatti. Ottimo con insalate, piatti di pasta, con piatti di pesce strutturati, cibo speziato o piatti orientali, servito fresco diventa un grande aperitivo.



Azienda Agricola

Valentina Cubi