



Valpolicella Superiore

DOP



Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia

“Si fermò un momento, con il viso contro la parete. Il sole batteva sulla roccia scura sprigionando un odore caldo e minerale insieme. Diede uno sguardo al percorso che aveva già fatto e alla strada che doveva ancora fare. Si rimise in cammino.”

- **Vitigni:** Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
- **Denominazione:** Dop
- **Terreni:** argilloso calcareo
- **Anno d’impianto:** 2005
- **Altitudine:** 220 m slm
- **Esposizione:** crinale Est-Sud-Ovest
- **Sistema di allevamento:** Guyot
- **Densità d’impianto:** 5700 ceppi/ha
- **Resa Uva per ettaro:** 80 q.li
- **Epoca di vendemmia:** metà settembre
- **Vendemmia:** a mano, selezionando i grappoli adatti all'appassimento
- **Appassimento:**
- **Macerazione:** pre fermentativa a 12°C, 1 settimana
- **T° di fermentazione:** 20°C
- **Durata fermentazione:** 25-30 gg
- **Affinamento:** 12 mesi in botte grande di rovere francese, un anno in bottiglia
- **Potenziale di invecchiamento:** elevato
- **Gradazione alcolica:** 14% vol
- **Colore:** rosso rubino
- **Al naso:** delicati sentori fruttati e minerali, profumo caldo e dolce delle ciliegie mature stuzzicato da una nota più dura di grafite. Petali di violetta e rosa rossa, aromi speziati e balsamici che ricordano gli arbusti boschivi e la radice di liquirizia
- **In bocca:** caldo ed equilibrato. Sapidità e freschezza sono ben presenti e donano vigore ad un sorso in cui gli aromi di fiori rossi e ciliegia si ripresentano nel lungo affondo minerale



Vestito di un bellissimo rosso rubino, il Valpolicella Superiore si muove sinuosamente, formando archetti ravvicinati sulle pareti del bicchiere. Delicati sentori fruttati e minerali si presentano subito al naso, che è invaso dal profumo caldo e dolce delle ciliegie mature e stuzzicato da una nota più dura di grafite. In successione appaiono petali di violetta e rosa rossa ed aromi speziati e balsamici che ricordano gli arbusti boschivi e la radice di liquirizia. Al palato è caldo ed equilibrato. Sapidità e freschezza sono ben presenti e donano vigore ad un sorso appagante in cui i ritorni di fiori rossi e di ciliegia si ripresentano nel lungo affondo minerale. Valpolicella Superiore è ottenuto dalla vendemmia manuale dei grappoli di varietà autoctone veronesi, in parte vendemmiate fresche, e in parte appassite per circa un mese sui graticci. Il vino fermenta spontaneamente e viene poi affinato in grandi botti di rovere per un anno. Il risultato di questa lavorazione è un vino dalla forte personalità, contraddistinto da una piacevole sapidità che lo rendono adatto ad abbinamenti con carni succose ed elaborate, come un ragù di selvaggina, delle costole di maiale al forno, uno stinco di vitello, o una coda alla vaccinara.