

iltabarro®

VALPOLICELLA
denominazione di origine controllata
CLASSICO SUPERIORE



IL TABARRO®

Valpolicella Classico Superiore 2016

UVE

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

ZONA DI PRODUZIONE

Sulle colline poste nei comprensori dei comuni di Fumane e di San Pietro in Cariano, nei luoghi denominati: Rasso, Monte Tenda, Monte Crosetta, terre ricche di scheletro, adatte quindi alla produzione di pregiati vini rossi.

RESA PER ETTARO

Circa 70 q.li (da 3000 a 5000 ceppi per ha in base all'età e al sistema di allevamento).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, Pergola doppia, Pergola semplice.

EPOCA DI VENDEMMIA

Da metà settembre fino ad ottobre.

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

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale in particolari recipienti tronco-conici, permanenza sulle bucce di 15 gg utilizzando in parte le prime frazioni della pressatura.

AFFINAMENTO

12 mesi in botte grande e minimo 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso Rubino intenso con riflessi porpora. Profumo fruttato, elegante e fresco con note di ciliegia, frutti rossi e leggera nota di legno. Sapid, fresco con finale fruttato e speziato.

DATI ANALITICI

Grado Alcolico svolto: 13,00%

Acidità totale: 5,51 g/l

Zuccheri: 0,60 g/l

ABBINAMENTO

Carni rosse, Formaggi di media stagionatura. Pasta con ragout, pasta ripiena.

Azienda Agricola



Valentina Cubi