

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Tipo | Rosso secco

In una definizione: naturalmente superiore

Su un intenso sfondo granata, che ricorda il tipico colore di questo vino, un pennello sta scrivendo il nome "Valpolicella" che risulta ancora incompleto per indicare l'umiltà e il rispetto con cui l'enologo si accosta a un grande classico il cui livello qualitativo va costantemente affinato e migliorato.



Valpolicella Classico Superiore DOP
Denominazione di Origine Protetta

Paese/Regione:
Negrar, Sant'Ambrogio di
Valpolicella (Verona)

Tipologia di terreno:
prevalentemente calcareo, argilloso

Uve: Corvina 40%, Corvinone 30%,
Rondinella 25%, Oseleta 5%

Dati analitici:
alcol 13,5%-14%
zuccheri residui 6g/l,
acidità totale 5,7g/l
estratto secco 27g/l,
pH 3,40

Operazioni di vigneto:
concimazioni organiche e potature
manuali; selezione dei germogli,
defoliazione, diradamento dei
grappoli. Vendemmia manuale in
bins da 300Kg.

Vinificazione e invecchiamento:
fermentazione da uva fresca nel
mese di settembre/ottobre a
temperature naturali, a gennaio
seconda fermentazione sulle bucce
dell'Amarone con il tradizionale
metodo chiamato "Ripasso", per
circa 15 giorni. Affinamento in botti
grandi di rovere di Slavonia per
almeno 2 anni, successivamente 6
mesi in bottiglia.

Abbinamento ideale: adatto a
salumi, formaggi a media
stagionatura, minestre e carni
bianche

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchiere consigliato: ballon

Analisi visiva:
di colore rosso rubino di media
intensità con riflessi granata
all'invecchiamento

Analisi olfattiva:
note di ciliegia matura, marasca e
prugne leggermente appassite

Analisi gustativa: in bocca morbido e
avvolgente, con una piacevole
sapidità e note di frutta matura e
spezie

Formati disponibili: 750 ml/ 1,5/
3,0/ 5,0 l

Packaging:
cartoni da 6 bottiglie.
Cassetta di legno per 1/3/6 bottiglie
da 750 ml e magnum

