



arusnatico®

ARUSNATICO® ORGANIC

Valpolicella Classico Superiore Ripasso® 2016

UVE

Corvina 65%, Rondinella 25% e Molinara 10%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve sono state coltivate in vigneti di proprietà della tenuta. La media densità di questi vigneti è compresa tra 3000 e 5000 ceppi / ha e sono entrambi a guyot sia la classica pergola addestrato. Le viti sono piantate su suoli ricchi di scheletro.

RESA PER ETTARO

Circa 55 q.li (da 3000 a 5000 ceppi per ha in base all'età e al sistema di allevamento).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Uve coltivate organicamente, a Guyot, Pergola doppia, Pergola semplice.

EPOCA DI VENDEMMIA

Da metà fino a fine settembre. Raccolta rigorosamente manuale per avere un attento controllo del grappolo d'uva.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura le uve vengono poste a temperatura controllata in tini di acciaio. A fermentazione alcolica terminata, il vino giovane si unisce alle bucce e ai residui dell'Amarone per un paio di settimane di macerazione. In questa fase avviene una leggera rifermentazione e il vino si arricchisce di estratti. Il risultato è un vino più complesso, morbido e vellutato al palato.

AFFINAMENTO

Dodici mesi in tonneaux o barrique di secondo passaggio. Minimo 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino brillante. Al naso presenta bouquet fruttato e speziato, con note di ciliegia, frutti rossi e cioccolato. Minerale e sapido in bocca. Persistente ed intenso, risponde in bocca ai sentori del bouquet olfattivo con un finale fresco.

DATI ANALITICI

Grado Alcolico svolto: 13,50%

Acidità totale: 5,32 g/l

Zuccheri: 0,60 g/l

ABBINAMENTO

Carni rosse, Formaggi a pasta semi-dura e di media stagionatura.



AZIENDA AGRICOLA VALENTINA CUBI –

LOC. CASTERNA 60 – 37022 FUMANE (VR) TEL. 045 7701806

www.valentinacubi.it