



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC



ZONA DI PRODUZIONE	Valpolicella Classica
UVA	Corvina, Corvinoni e Rondinella
ETTARI DI VIGNETO	5 ha
RESA IN HL PER ETTARO	50 hl
PRODUZIONE IN VIGNA	120 q.li/ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola
TERROIR	Terreno con forte concentrazione calcarea ed argillosa. Tipica della Valpolicella Classica la presenza di sassi nel terreno
VINIFICAZIONE	In rosso
VENDEMMIA E LAVORAZIONE	La vendemmia inizia tra la metà e la fine di settembre e viene effettuata esclusivamente a mano al fine di selezionare solo le uve migliori. Successivamente, viene effettuata la pigiatura delle uve, alla quale seguono la macerazione e la fermentazione per circa 15 giorni. Infine, il vino viene lasciato affinare in barriques di rovere francese per 12 mesi circa.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	12 mesi in barrique di rovere francese. 6 mesi in serbatoi di acciaio inox (80–100 hl). Affinamento in vetro per due mesi.
TIPOLOGIA DI BICCHIERE	Bicchieri per vini rossi giovani.
TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA	Borgognotta
TAPPO	Sughero
RESIDUO ZUCCHERINO	6 gr/lt
ESTRATTO SECCO	26,00 gr/lt
ALCOL	13%
ACIDITA'	5,30 gr/lt
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud
ANALISI VISIVA E SENSORIALE	Vino rosso dal colore rubino brillante e con sentori di frutti di bosco ed una leggera nota speziata di cannella.
ABBINAMENTO CIBO-VINO	Perfetto abbinato a piatti di pasta all'uovo con ragù di carne oppure carne bianca alla griglia.
DECANTER	No
LONGEVITA'	4 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 gradi