

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE



Uva: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Resa per ettaro: 80 q

Suolo: Collinare a circa 400m di altitudine. Il vigneto parte all'interno di una vecchia cava di marna, da più di 10 anni riconvertita alla coltivazione della vite, e si sviluppa sui pendii circostanti con un'ottima esposizione Nord-Sud

Sistema di allevamento: Guyot e Pergola Corta Veronese

Vendemmia: A mano a partire da fine Settembre e con un'attenta selezione dei grappoli maturati alla perfezione.

Vinificazione: Fermentazione in vasca d'acciaio ed affinamento in grandi vasche di cemento per 9 mesi, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 4-6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino. Aromi di amarena, lampone e frutta rossa fresca. Franco e di buona beva con note di frutta rossa, un tannino gentile e buona persistenza.
Ideale con antipasti a base di salumi, primi piatti e carni grigliate.

Grado alcolico: 13,5%

Temperatura di servizio: : 16°-18° C.

Annata: 2017

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE



Grapes: Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%

Yield per hectar: 80 q

Soil: Hillside vineyards, located in an old quarry and the slopes around it, 400m above the sea level and all facing south. The quarry was converted 10 years ago through planting the first vines and nowadays is a green natural terrace overlooking the valley.

Training system: Guyot and Pergola "Veronese"

Harvest: Grapes are harvested by hand starting from the end of September, with a very careful selection of only the perfectly ripened bunches

Winemaking: After fermentation in stainless steel vats, the wine is left to mature in big cement vats for 9 months.

Tasting notes: Red ruby color with aromas of black cherry and raspberry. Frank and quaffable, with notes of red fruit, a gentle tannin and good persistence.

Ideal with cold cuts starters, pasta dishes and grilled meat.

Alcohol: 13,5%

Serving temperature: 16-18° C.

Vintage: 2017