



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE



Tipo: Rosso

Classificazione: DOC

Vitigno: 70% Corvina Veronese e Corvinone, 30% Rondinella

Area di produzione: Valpolicella

Suolo: Calcareo, oceanico

Altimetria: 150-400 m

Vigneto: Pergola Veronese, guyot

Clima: Continentale con buoni sbalzi termici per un'ottima maturazione delle uve

Vendemmia: Manuale, fine settembre inizio ottobre

Resa per ettaro di uva: 120 qli/ha di cui il 40% selezionato e atto a produrre Amarone

Vinificazione: L'uva, raccolta a mano, viene fatta appassire in fruttai per circa 20-25 giorni e poi sottoposta ad una soffice pigiatura. Segue il periodo di macerazione e fermentazione con follatura giornaliera per circa 10 giorni

Maturazione: Botti di Rovere di Slavonia 50hl per 12-14 mesi

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino di buona intensità

Profumo: Intenso e di buona complessità con note di prugna matura e pepe nero

Sapore: Caldo, in buona armonia tra morbidezza e freschezza. Tannicità equilibrata, di buona intensità e persistenza

Grado alcolico: 14% vol.

Abbinamento gastronomico: Ideale con arrostiti, carni rosse in genere e formaggi di media stagionatura. Ottimo con il tipico risotto al tastasal

Temperatura di servizio: 16-18 °C