

Valpolicella Classico Superiore DOC

Pregiato vino rosso che trasmette l'anima autentica, i profumi e i sapori del territorio da cui proviene. Riceve l'appellativo di "superiore" perché nasce da uve con gradazione più elevata e segue almeno un anno di maturazione. Questo permette di conferire al vino corpo e struttura, ma anche maggiore rotondità ed eleganza.

Vitigni	45% Corvina, 20% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara, 5% Dindarella
Età vigneti	15 a 40 anni
Ubicazione e Caratteristiche	San Pietro in Cariano, 400 metri esposti a nord e sudovest
Suoli	Matrice calcarea stratificata con basalti
Forma d'allavevamento e densità d'impianto	Pergola Veronese 3800 viti/ha
Epoca Vendemmia	Raccolta manuale da fine settembre
Vinificazione	La diraspatura e pigiatura sono seguite dall'inoculo di lieviti selezionati per avviare la fermentazione a temperatura controllata a 26°C in tini di acciaio inox. Frequenti rimontaggi permettono di ottenere una perfetta estrazione ed eleganza, senza compromettere la freschezza. La fermentazione malolattica spontanea inizia al termine della fermentazione alcolica
Affinamento	Un anno in botti di rovere di Slavonia, seguito da affinamento in bottigli
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosso rubino brillante. È fruttato e delicato al naso, con sentori di marasca e lampone maturo, frutta rossa e mandorla dolce. Al palato è secco, ma vellutato e ben bilanciato, con un piacevole fondo di frutta cotta, bruciacchiata e avvolgente
Dati Analitici	Alcol: 13% Zuccheri: 5 g/l Acidità totale: 5,45 g/l Acidità volatile: 0,41 g/l Estratto secco: 28 g/l
Formati	0,75 l
Abbinamenti	Un vino rosso estremamente versatile, adatto a qualsiasi cosa, dall'aperitivo ai pasti leggeri, sia vegetariani che a base di pasta, pizza o carne. Si abbina bene anche a frutti di mare più robusti, pesci di lago e d'oceano
Temperatura di Servizio	Servire tra 15°-18° e può essere servito leggermente fresco d'estate
Conservazione	La conservazione ideale è in luogo fresco e buio. Generalmente apprezzato da giovane, si consiglia la consumazione entro sei anni