

Valpolicella DOC Classico Superiore

E' il nostro **Lato Serio** – Intenso, sicuro, senza compromessi
Un vino che non cerca scorciatoie.

Lato Serio nasce da una selezione attenta e da un tempo di maturazione che ne scolpisce il carattere: struttura, profondità e una sicurezza che si percepisce fin dal primo sorso.

E' un Valpolicella che parla chiaro, solido, coerente, fatto per lasciare il segno.



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'allevamento e densità d'impianto Pergola Veronese 3800 viti/ha

Periodo 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 bottiglia

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, bruciata e avvolgente

Dati Analitici Alcol: 13% vol. - 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