

Valpolicella DOC Classico

E' il nostro **Punto Fermo** – La tradizione che non stanca

Un riferimento, oggi come ieri.

Punto Fermo è l'espressione più autentica del territorio: equilibrio, freschezza e continuità.

E' il vino a cui tornare, quello che rassicura senza annoiare, capace di rimanere fedele a sé stesso nel tempo.



Vitigni 45% Corvina, 25% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

Età vigneti 10 a 35 anni

Ubicazione e Caratteristiche Le colline della Valpolicella Classica, 250 metri s.l.m. nord e sudovest

Suoli Matrice calcarea stratificata con basalti

Forma d'allevamento e densità d'impianto Pergola Veronese 3600 viti/ha

Periodo Vendemmia Raccolta manuale dell'uva da metà settembre

Vinificazione La diraspatura e pigiatura sono seguite dall'inoculo di lieviti selezionati per avviare la fermentazione a temperatura controllata a 23°-25°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 Sei mesi in tini di acciaio inox seguito da un minimo di tre mesi di affinamento in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche Colore rosso rubino brillante. È fruttato e delicato al naso, con sentori di marasca, prugna e lampone. Al palato risulta asciutto ma vellutato e ben bilanciato, con un piacevole fondo morbido, armonico, avvolgente.

Dati Analitici Alcol: 12,5% vol. - Zuccheri: 6 g/l

Acidità totale: 5,45 g/l - Acidità volatile: 0,33 g/l - Estratto secco: 26 g/l

Formati 0,75 l

Abbinamenti Si accompagna a carni rosse, bolliti, arrosti, pasta e piatti vegetariani dai sapori decisi e formaggi a media stagionatura

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. Per godere la freschezza del vino, si consiglia l'apertura entro tre a cinque anni