



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti della nostra Tenuta di Tregnago, in alta Val d'Illyasi, Mezzane di Sopra e collina di Tregnago, ad altitudine compresa tra 350-560 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Corvina tra il 55% e il 65%
Corvinone tra il 25% e il 35%
Rondinella tra il 5% al 15%

Dati di Vigneto:

Vigne di età media di 10 anni. Esposizione Nord-Sud e Est-Ovest. Terreno calcareo marnoso. Sistema di allevamento Guyot. Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha. Resa per ettaro da 60 a 70 quintali al massimo. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

La vendemmia inizia alla fine di Settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

Vinificazione e affinamento:

Le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione in vasche di acciaio dura circa 15-20 giorni a 20°-24° C.

Il nuovo vino viene quindi separato dalle bucce tramite pressa soffice e conservato in serbatoi di acciaio per alcuni mesi. In questo periodo il vino rimane sui propri lieviti.

Annata: 2018

Note organolettiche: Rosso granato intenso con riflessi aranciati. Al naso il fruttato intenso di marasche e ciliegie mature esalta le spezie scure: il pepe nero, cannella e i chiodi di garofano. Nel finale note di caramella d'orzo e liquirizia. Al palato è sapido, piacevolmente tannico e di buona struttura.

Abbinamenti consigliati: Adatto all'abbinamento con primi piatti con sughi di carne, secondi di carne alla griglia o salumi. Per la sua struttura superiore è adatto anche all'abbinamento con piatti più complessi come arrostiti e filetti al pepe verde.

Temperatura di Servizio:
16° - 18°C

DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 13,50% vol.
Acidità totale: 5,48 gr/l
Estratto secco: 28,50 gr/l
Residuo zuccherino: 5,48 gr/l



750 ml

