



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Valpolicella Orientale

Vitigni

Corvina dal 70%
Corvinone 20%
Rondinella 10%

Dati di Vigneto

Uve provenienti dagli appezzamenti più elevati della nostra Tenuta di Tregnago, in Valpolicella Orientale, ad un'altitudine media di 550 metri. Tutti i vigneti sono allevati a Guyot. Il suolo è prevalentemente calcareo marnoso misto a terreno sedimentario. Le rese per ettaro mediamente sono intorno ai 60 quintali. Viticoltura sostenibile: l'azienda è certificata per il rispetto della biodiversità in vigneto, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

Viticultura sostenibile: l'azienda è certificata per il rispetto della biodiversità in vigneto, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia, solitamente, nei primi giorni di Ottobre. 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. Il vino viene lasciato a maturare in tini troncoconici per 12 mesi. Segue ulteriore affinamento in bottiglia di altri 6 mesi.

Note organolettiche

Espressione della Valpolicella in ogni sorso, va assaporato cogliendone appena l'intensità. La nostra versione di un grande classico. Rosso granato intenso con riflessi aranciati. Al naso il fruttato intenso di marasche e ciliegie mature esalta le spezie scure: il pepe nero, la 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 e 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

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Formati disponibili: 750 ml

