



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione
Valpolicella Orientale
Vitigni

Corvina 70%
Corvinone 20%
Rondinella 10%

Dati di Vigneto

Uve provenienti da vari appezzamenti della nostra Tenuta di Tregnago, in Valpolicella Orientale. Il suolo è prevalentemente calcareo marnoso misto a terreno sedimentario. Le rese per ettaro variano mediamente tra i 60 ai 70 quintali.

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

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox per circa 15-20 giorni a 20-24 °C. Il vino viene separato dalle bucce tramite pressatura soffice e conservato in serbatoi di acciaio per alcuni mesi. In questo periodo il vino rimane sui propri lieviti.

Note organolettiche

Colore rosso intenso. Sentori vinosi, di frutta rossa e di ciliegie. Gusto fruttato, sapido, armonico.

Abbinamenti consigliati

Adatto all'abbinamento con primi piatti con condimenti saporiti, secondi di carne alla griglia e con salumi.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Formati disponibili: 750 ml

