

VALPOLICELLA CLASSICO

D.O.C.

LE UVE

Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Croatina 5%

IL VIGNETO

Le uve crescono su terreni argilloso-calcarei di origine morenica. Parte di esse (Corvina e Corvinone) sono allevate tradizionalmente a Pergola veronese, con una densità di 3000 ceppi per ettaro. Parte (Rondinella) sono allevate a Guyot con una densità di 4000 ceppi per ettaro.

LA VENDEMMIA

Le uve ben mature, vengono raccolte a mano in piccole cassette tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

LA VINIFICAZIONE

Dopo la pigiadiraspatura, le uve sono vinificate tradizionalmente "in rosso" con una macerazione di 10-12 giorni, in acciaio inox, a temperatura controllata inferiore ai 26 °C. Il mosto subisce rimontaggi e délestages quotidiani per un'ottima estrazione di tannini e di colore.

L'AFFINAMENTO

Il vino matura per 4 mesi in vasche d'acciaio, affina altri due mesi in bottiglia prima della sua commercializzazione.

IL VINO

Il vino si presenta così di colore rosso rubino con riflessi violacei, e brillanti. Profumi di frutta rossa, con prevalenza di sentori di ciliegia. Al gusto si confermano le note fruttate del naso, con sottili "nuances" di pepe leggermente balsamiche, caratterizzato da una buona sapidità ed un finale asciutto. Versatile nell'abbinamento gastronomico, dai primi piatti di zuppe tradizionali, tipo pasta e fagioli, a secondi piatti di carne e formaggi leggermente stagionati, a pasta dura.

DATI ANALITICI

alcol 12,50 %; acidità totale 5,70 g/l; pH 3,40; zuccheri 5,2 g/l; estratto 27,3 g