



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC



Zona di produzione

I vigneti esposti a Sud-Est, si trovano in un unico appezzamento nel cuore della Valpolicella più classica, con altitudini comprese tra i 120 e i 200 m s.l.

Suolo calcareo e argilloso, ben drenato.

Vigneti e vendemmia

I vigneti a pergola, con un'età media di 25-30 anni, sono affiancati da impianti a spalliera con sistema a Guyot, che presentano un'età di 8-10 anni e una densità di 2500 ceppi per ettaro. La vendemmia avviene rigorosamente a mano, con una selezione accurata delle uve, raccolte al momento ottimale di maturazione, assicurando così la massima qualità del prodotto finale.

Vinificazione

Previa macerazione a freddo, il vino riposa per un periodo di 8-10 mesi in tonneau di 2° e 3° passaggio, un processo che conferisce al vino complessità e morbidezza, senza sovrastare le caratteristiche originali dell'uva. Segue maturazione in bottiglia di almeno 3 mesi, per perfezionare il suo equilibrio e armonizzarne i profumi.

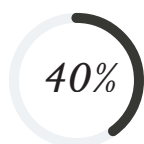
Descrizione organolettica

Colore rosso rubino brillante, con profumi di frutta matura, soprattutto ciliegia e marasca, accompagnati da note di pepe bianco e fiori di viola. Al naso, la ciliegia si intreccia con erbe aromatiche, pepe e sentori di sottobosco. In bocca, il vino offre pienezza e struttura, bilanciati da una vivace acidità e sapidità che ne aumentano la tensione e la persistenza, conferendo eleganza e finezza.

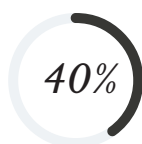
Abbinamenti gastronomici

Vino versatile, ideale con primi piatti con sughi ricchi, arrosti, carni bianche e formaggi a media stagionatura. Si presta anche ad abbinamenti con piatti speziati della cucina orientale e zuppe di pesce saporite.

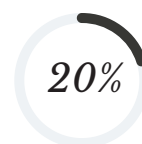
Varietà delle uve



Corvina



Corvinone



Rondinella



Temperatura di servizio

16°



Grado alcolico

13,5%