



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE SQUARANO 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

La raccolta avviene esclusivamente su una particella dedicata, situata su una collina che circonda le nostre rovine romane. In questa zona, sono presenti solo viti a Guyot di almeno 25 anni, dove la bassa resa è una caratteristica naturale, dovuta alla tipologia di terreno. Questo conferisce al vino una concentrazione e un carattere unici.

Vinificazione

La vendemmia manuale prevede una selezione rigorosa, con il 30% delle uve destinate ad appassire per 30-40 giorni. La vinificazione avviene separatamente, con fermentazione in fermentino, seguita da un affinamento di 14-15 mesi in tonneau di rovere francese di 2° e 3° passaggio e ulteriori sei mesi di maturazione in bottiglia.

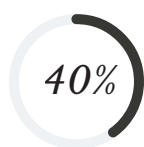
Descrizione organolettica

Un vino rosso intenso con riflessi violacei, che al naso offre un'esplosiva fragranza di frutta rossa matura, amarene e note di sottobosco, arricchita da una speziatura di pepe nero. La struttura potente si armonizza con un'eleganza raffinata, mentre i lunghi affinamenti ne esaltano le sfumature balsamiche e aromatiche, creando un bouquet complesso e profondo, che evolve con il tempo.

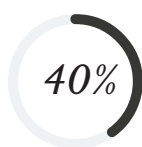
Abbinamenti gastronomici

Lo Squarano è un vino versatile, ideale con primi piatti ricchi come pasta al ragù o pappardelle al cinghiale, ma anche con formaggi semi-stagionati come Taleggio e Robiola, e salumi pregiati come prosciutto crudo di Parma. Con l'evoluzione, si esalta con piatti di carne raffinata, come petto d'anatra arrosto, cappone al forno o faraona ripiena.

Varietà delle uve



Corvina



Corvinone



Rondinella



*Altre uve
autoctone*



Temperatura di servizio

16°



Grado alcolico

14,5%