

Valpolicella



Valpolicella

DOC

Zona di produzione

Dai vigneti di nostra proprietà situati nella zona collinare (ca. 400 m s.l.m.) di Campiano (frazione di Cazzano di Tramigna - Verona) ricadenti nell'area della Valpolicella DOC.

Tecnica di produzione

La vendemmia, esclusivamente manuale, si inizia in ottobre e tutte le uve sono raccolte separatamente in cassette di non più di 20 kg. Dopo la pigiatura, la fermentazione si svolge a temperatura tra i 25° e i 28° per 10-12 giorni, con rimontaggi tre volte al giorno per 15-20 minuti circa. La conservazione e maturazione del vino avviene in acciaio per circa quattro mesi.

Colore

Rosso rubino con sfumature violacee.

Bouquet

Con giovane grazia, il vino presenta una piacevolissima nota di frutta rossa, ciliegie e amarena, lasciando percepire eleganti richiami di spezie.

Sapore

Vino armonico, pieno, vellutato e poco tannico.

Temperatura di servizio

12 - 14 °C

Abbinamenti gastronomici

Molto piacevole con tutti i primi piatti elaborati e piatti semplici a base di carne.

Uvaggio

Corvina 75%	Corvinone 15%
Rondinella 5%	Molinara 5%

Acidità totale	5,70 g/l in acido tartarico
Gradazione alcolica	12,50 % in vol.
Zuccheri residui	1,80 g/l
PH	3,40
Estratto secco netto	29 g/l