

LE UNDICI TERRE VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve locate nei vigneti della Valpolicella Classica.

Altitudine media dei terreni e loro composizione La collina si trova a 250/450 s.l.m., terreno tufaceo, argilloso e calcareo.

Forma d'allevamento Pergola Veronese.

Vendemmia Prima decade di ottobre.

Vinificazione Pigiadiraspatura soffice e fermentazione in botti d'acciaio, con giornaliera follature per consentire la delicata estrazione del colore (antociani) e di tutti quei polifenoli strutturati ed aromatici. Terminata quest'ultima e la successiva malolattica, il vino viene messo per almeno 18 mesi in botti e lasciato poi ad affinare in bottiglia per 5/6 mesi.

Descrizione organolettica Colore rosso rubino intenso. Al naso elegante con profumi di rosa canina, viola, marasca, bacche rosse e spezie quali il pepe nero e cannella. Al palato asciutto, sapido, piacevolmente armonico con note equilibrate ed eleganti di spezie, e frutta rossa. Ottimo da bere subito con un'interessante evoluzione che si protrae per i successivi 6 anni.

Vol. 13,5%.

Abbinamento consigliato Perfetto con affettati ed ottimo con secondi piatti di carni bianche alla griglia o carni rosse in generale.

Temperatura di servizio 18°C.


750 ml