



Valpolicella Superiore DOC



Territorio

Uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta

Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena: frazioni di Poiano, Quinto e Santa Maria in Stelle. Situati in posizione collinare con esposizione a sud-est e sud-ovest, i terreni sono fortemente calcarei. Gli impianti sono a Gujot con una densità di 4000 ceppi ettaro

Vinificazione e Invecchiamento

Vendemmia Effettuata a mano in piccole casse nella seconda decade di Ottobre
Vinificazione L'uva pigiata scende per gravità in piccoli tini in acciaio inox da 50 hl. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione. Temperatura controllata a 27-28°C. Invecchiamento effettuato in barriques per 14 mesi

Note Degustative

Colore rosso rubino con sfumature granate e violacee. Profumo fresco di ciliegia matura e mora, maggiore complessità aromatica è dovuta a note di salvia e caffè. Il sapore è asciutto e persistente, l'acidità dona eleganza e verticalità al vino.

Abbinamenti Ideale con tagliate, stracotti e formaggi di media-lunga stagionatura.

Alcool 14,5% Vol.

Temperatura di servizio 16-18°C