



*corte
Figaretto*



Valpolicella DOC

Territorio

Località Valpantena, Denominazione di Origine Controllata

Vigneto Altarol

Uve Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone e Croatina

Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena tra le frazioni di Poiano e Quinto in località Figaretto

Caratteristica dei vigneti: Situati in posizione collinare con esposizione a Sud, terreno argilloso, fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gujot con una densità di 4000 ceppi per ettaro

Vinificazione e Invecchiamento

Vendemmia Effettuata a mano in piccole casse nella terza decade di Settembre

Vinificazione L'uva pigiata scende per gravità in piccoli tini di acciaio inox da 50 ettolitri. Si effettuano

rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione. Temperatura controllata a 28°C.

Note Degustative

Maturazione L'apice dell'affinamento si raggiunge dopo un anno circa dalla vendemmia

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Profumo di ciliegia, di prugna,

di mora e di viola molto intensa; caratteristica naturale della Valpantena. Il sapore è asciutto e persistente

Abbinamenti Ideale accostamento con piatti di pasta, carni rosse, formaggi freschi o di media stagionatura

Alcool 13% Vol.

Temperatura di servizio 16-18°C