



## VALPOLICELLA

Denominazione di origine controllata  
SUPERIORE

**TIPOLOGIA:** *Vino rosso secco*

**VIGNETI:** *Tutte le uve provengono da vigneti di proprietà allevati a guyot dai quali otteniamo una bassa resa di uva per pianta per esprimere al meglio le caratteristiche delle varietà autoctone.*

**UVAGGIO:** *Corvina 40% Corvinone 30%, Rondinella 30%.*

**RACCOLTA:** *Uva selezionata e raccolta a mano in cassette da 5-6 Kg. Breve appassimento naturale di circa venti / trenta giorni.*

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:**

*La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox dove ad una fase di macerazione a freddo segue una lenta fermentazione spontanea a temperature controllate. Le soffici lavorazioni delle bucce consentono la completa espressione delle uve. Matura in botti di rovere per 30 mesi. Sosta in bottiglia 6 mesi.*

**GRADAZIONE:** 14% vol.

**DESCRIZIONE:** *Colore, rosso rubino.*

*Al naso, note floreali fuse a frutti rossi come il lampone e la mora. Al gusto, morbido ma con buona acidità e buon corredo tannico, lievemente speziato con note dolci di frutta matura.*

**ABBINAMENTI:** *Vino di struttura ma ideale a tutto pasto, si accompagna a zuppe, risotti, carni rosse, piatti a base di selvaggina e con formaggi a media/lunga stagionatura.*

*Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.*

**FORMATI:** 0,75 l. - 1,5 l.