

Valpolicella Classico Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE

Prodotto con i grappoli dei quattro principali vitigni autoctoni della Valpolicella, con prevalenza di Corvina Veronese, è affinato per circa 15 mesi in tradizionali botti di rovere di Slavonia. Questo vino offre maggiore corposità e rotondità rispetto al Valpolicella Classico. Un Superiore unico che racchiude in sé l'armonia delle varietà autoctone della Valpolicella, con un bouquet allo stesso tempo floreale e fruttato.

[**TIPOLOGIA**] Rosso secco D.O.C.

[**VITIGNI**] Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%.

[**ZONA DI PRODUZIONE**] San Pietro In Cariano e Pedemonte di Valpolicella, su terreni di origine alluvionale, argillosi, mediamente calcarei e ricchi in scheletro. Il sistema di allevamento è caratterizzato dalla pergola trentina con viti dell'età media di 30 anni. Resa: 6000 Kg/ha.

[**TECNICA DI PRODUZIONE**] Le uve vengono raccolte a mano ad inizio Ottobre. Pigiatura soffice dei grappoli diraspati e vinificazione tradizionale in rosso per 8-10 giorni, rimanendo a contatto con la buccia ed operando rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 35 HL per 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

[**NOTE ORGANOLETTICHE**] Presenta un colore rosso rubino carico e vivace, di media consistenza e concentrazione. Il suo raffinato bouquet ricorda la prugna, la man-

dorla e la viola mentre il suo sapore è equilibrato e persistente. Vol. Alc. 13%.

[**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**] Eccezionale con primi piatti saporiti, grigliate, arrosti e brasati sia di carne bianca che rossa. Perfetto anche in abbinamento con piatti a base di funghi e con formaggi di media stagionatura. Servire a 18°C oppure a 12°C nei mesi estivi.



750 ml