



## Dindarella

“Dindarella” è il nome di uno dei vitigni storici della Valpolicella, caratterizzato da una produzione alterna e sempre molto limitata. La sua uva ha acini piccoli e diradati, adatti all'appassimento. Ne deriva un vino rosso rubino carico, che dopo qualche anno di invecchiamento si presenta con un bouquet di profumi di frutta cotta, spezie con pepe verde e zenzero, sottobosco e macchia mediterranea. Risulta particolarmente interessante al palato, dove i suoi tannini nobili elevano le sensazioni odorose in un finale lungo ed emozionante.

### UVAGGIO

Dindarella 100% in purezza.

### IL VIGNETO: *collocazione geografica e caratteristiche*

I vigneti sono situati nella parte nord-ovest di Verona, sulle colline della zona storica della Valpolicella, ad un'altitudine che va dai 150 ai 300 metri. L'età media è di 30 anni, con ceppi oltre i 50. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

### GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Tutto pergoleta veronese semplice con 3.300 viti/ettaro.

### LA VENDEMMIA: tempi e modi

Fra metà e fine settembre con raccolta manuale.

### LA VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, le uve vengono pigiate e dirasate. La temperatura di fermentazione viene portata a 10°C e si stabilizza poi attorno ai 15°C. Segue una macerazione lunghissima, per oltre 40 giorni con due rimontaggi settimanali. Verso maggio-giugno, dopo due travasi, il vino pulito si trasferisce per l'invecchiamento in botti di legno di piccola capacità. Segue il travaso in bottiglia e l'affinamento per oltre 8 mesi.

### DINDARELLA&CUCINA

Esalta il piacere di carne alla brace, della selvaggina e dei formaggi stravecchi e piccanti. Sorvegliato in buona compagnia, anche fuori pasto, sarà una gradita sorpresa! Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente in bicchieri ballon, previo passaggio in decanter.

### LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	13,25
Zuccheri residui	8 grammi/litro
Acidità totale	5,35
Estratto netto	28,5
N. bottiglie prodotte	2.500