



Valpolicella Doc

Dalla vinificazione delle migliori uve coltivate sulle colline della zona della Valpolicella nasce questo vino di sapore asciutto ed armonico e di colore rosso granato.

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, vecchi vitigni autoctoni e altre varietà raccomandate a completare.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

I vigneti sono situati nella parte nord-ovest dell'arco collinare della provincia di Verona e hanno età media di 30 anni. 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, con oltre 3.500 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

Metà e fine settembre, con raccolta manuale.

LA VINIFICAZIONE

Al loro arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce fermentano poi in appositi serbatoi termocontrollati con temperature di circa 20 °C e dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a estrazione completa di colore e profumi nel solo mosto fiore senza bisogno di pressatura.

VALPOLICELLA&CUCINA

Ottimo con antipasti saporiti, quali la soppressa veneta, o primi piatti a base di pasta all'uovo e ragù di manzo. Si abbina anche a carni bianche, rosse e selvaggina di piuma o pelo. Servire a 16-18 °C.

LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	12,22
Zuccheri residui	4 grammi/litro
Acidità totale	5,35
Estratto netto	25,30