



Valpolicella Classico Superiore I Lastari

Dal vigneto *I Lastari*, nella zona collinare di Sant'Ambrogio di Valpolicella, si producono uve con caratteristiche uniche, tutte presenti in questo rosso, classico vino della sana amicizia. Gli spiccati profumi di ciliegia e marasca emergono dalla complessità e costituiscono il primo piacevole impatto, completato poi dalla perfetta armonia del corpo pieno e robusto. Colore, profumo ed intensità di gusto sembrano quelle di un vino da invecchiare, ma il frutto, la rotondità e l'armonia lo rendono piacevolissimo anche nell'immediato.

UVAGGIO

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

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

Il vigneto è situato a nord di Verona sulle colline della zona classica della Valpolicella. L'età media delle viti è di 28 anni, con punte che vanno dai 10 ai 40, con vitigni autoctoni anche 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, con oltre 3.500 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

Fra metà e fine settembre, con raccolta manuale.

LA VINIFICAZIONE

Dopo pigiatura e diraspatura delle uve, il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati (dai 22 ai 28°C) per 10 giorni. Seguono svinatura e travasi al pulito, quindi, ancora in autunno, viene avviata la fermentazione malolattica. Ad inizio primavera il vino viene travasato e lasciato maturare quanto basta prima in acciaio, poi in bottiglia.

I LASTARI&CUCINA

Indicato per accompagnare pasti leggeri, è ottimo con piatti a base di carni rosse, di selvaggina e con formaggi saporiti. Servire a 18-20 °C.

LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	12,60
Zuccheri residui	4 grammi/litro
Acidità totale	5,50
Estratto netto	26,40