



VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Acesta este vinul roșu proaspăt, produs prin vinificație tradițională din struguri proaspeți imediat după recoltare care înglobează sufletul autentic al pământului din care provine: Valpolicella Classico.

Culoare: roșu-rubiniu, cu nuanțe violet.

Buchet: combinații de fructe roșii și picante, vinos.

Gust: sec, cald, cu corp mediu, cu taninuri catifelte și echilibrate

VIIILE

Situat în zona Valpolicella Classica. Altitudine cuprinsă între 100 și 250 de metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: foarte variat, în principal argilo-calcaros, parțial calcar, parțial de origine vulcanică. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergoleta dublă. Vârsta de producție a viței de vie: de la 15 la 25 de ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 18. Densitatea plantării: 3.300 butași viță de vie la hectar. Randament pe hectar: 100 hl.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază bine cu paste, carne și brânzeturi maturate.

VINTAGE 2017

O recoltă caracterizată printr-o producție de calitate scăzută. Tendința sezonieră a fost în general foarte bună, optimă pentru coacere și cu incidență redusă a bolilor parazitare în vie. O recoltare timpurie de aproximativ zece zile comparativ cu cea obișnuită, la sfârșitul unui sezon caracterizat de unele fenomene anormale, cu unele zone afectate de înghețuri de primăvară, care au redus producția. Acest factor a permis o maturare omogenă, cu valori ridicate ale zahărului care au dus la producerea de vinuri complexe și intense.



SOIURI DE STRUGURI:

60% Corvina
20% Corvinone
20% Rondinella



STIL:
vin roșu sec



STICLA:
750ml



TEMPERATURA
DE SERVIRE:
14° | 15° C



ALCOOL
12,50% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: sfârșitul lunii septembrie, selectat exclusiv manual. Zdrobirea și dezciorchinarea strugurilor. Fermentare, apoi maturare în recipiente de oțel. Stabilizare naturală.