



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE COLECȚIA PRUVINIANO

Colecția Pruviniانو a fost creată pentru a îmbunătăți vinurile realizate cu struguri cultivați în valea Marano, în zona Valpolicella Classica.

De fapt, teritoriile incluse în zona Marano au fost numite "Pruviniانو" până în 1177.

Valpolicella DOC Classico Superiore din Colecția Pruviniانو este un vin roșu sec cu o eleganță subtilă și condimente care-i reflectă originea din Valea Marano în zona Valpolicella Classica.

Este excelent la masă alături de preparate tradiționale veroneze și mezeluri. Este fără dubii un Valpolicella Superiore care bucură simțurile cu aroma sa fructată de cireșe și fructe de pădure, note florale de violete și note condimentate de piper, nucșoară și ghimbir. Gustul său este proaspăt, viu, sec și persistent grație echilibrului perfect și taninurilor fine.

VIIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classica, în cătunul Prognol, pe terase uscate. Altitudine de la 200 la 250 de metri deasupra nivelului mării. Expunere Sud-est, sud-vest. Tipul solului: nisipos-argilos, uneori calcaros. Podgorie înierbată. Sistem de conducere: spalier și parțial pergoletă veroneză. Vârsta viței de vie: 15 ani. Sarcina de muguri pe viță de vie: 9 - 18. Densitatea plantării: 3.300/5.000 de plante la hectar. Randament la hectar: 20 hl.

ASOCIERI CULINARE Se asociază perfect cu mâncăruri tradiționale veroneze cum ar fi lasagna cu iepure și a tortelloni cu Monte Veronese. Excellent cu mezeluri.

VINTAGE 2018

Acest an a prezentat o producție abundentă, de calitate. Tendința generală sezonieră a fost foarte bună, cu condiții meteorologice îmbunătățite în iulie și august și mai puțină ploaie în mai și iunie. Recolta a fost ușor devansată, începând din primele zece zile ale lunii septembrie, iar unele zone au fost lovite de ploi abundente chiar înainte de recoltare. Strugurii sunt sănătoși și întregi, cu un conținut bun de zahăr.



SOIURI DE STRUGURI

60% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella
10% alte soiuri reglementate DOCG



TIP

Vin roșu sec



FORMAT

750 ml,
1500 ml



TEMP. DE SERVIRE

14-16 °C



CONȚINUT ALCOOL

13% Vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între septembrie și octombrie, cules exclusiv manual. Zdrobire cu dezciorchinarea strugurilor. Temperatura de fermentare de la 25 la 28 °C. Macerare pentru 10 zile cu scufundarea căciulii opentru 20 de minute, de 3 ori pe zi. Maturare în inox apoi în sticle. Fermentare malolactică completă. Stabilizare Naturală.