

VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Corvina Veronese, Rondinella
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 150-170 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: terza decade di Settembre
Resa: 80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso a temperatura controllata (18-20°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso violaceo intenso
Profumo: fine e fragrante con sentori di more e ciliegie
Sapore: leggermente speziato, caratterizzato da sensazioni di frutti rossi

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,5% vol
Estratto secco netto: 25 g/l
Zuccheri riduttori: 5 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Accompagnato a carni bianche, arrostiti e grigliate
Note di servizio: servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Corvina Veronese, Rondinella
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 140-160 m/s.l.m.
Harvest: last ten days of September
Yield: 80 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with submerged cap method at controlled temperature (18-22°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks. Bottled in sterile line, with a cork vacuuming system.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense violet red
Bouquet: delicate and fragrant with hints of blackberries and cherries
Taste: slightly spicy, with smooth sensations of red fruits

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12,5% vol
Net dry extract: 25 g/l
Reducer sugars: 5 g/l
Total acidity: 5,4 g/l
Total sulphites: 90-110 mg/l

FOOD MATCHING

To sip accompanied by white meat, roast and grilled meat
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella
Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 150-170 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Letzte Dekade September
Trauben: 80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (20-22°C). Dauer der Mazeration: 25 Tage circa. Lagerung in gekühlten Stahltanks.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Violett Rot
Bukett: fein und kraftvoll, mit Brombeere und Kirsche
Geschmack: leicht würzig, starke rote Frucht Noten

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12,5% vol
Trocken Extrakt: 25 g/l
Restsüsse: 5 g/l
Säuregehalt: 5,4 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Speiseempfehlung: zu weisses Fleisch, Braten und gegrilltes Fleisch
Serviertemperatur: Temperatur 16-18°C

