



## VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

Stilul acestui vin este în concordanță cu cel mai tipic, tradițional profil al podgoriei Valpolicella: textură bine distribuită, cu o bună relație și contopire între senzațiile aromatice, olfactive și gustative, care creează un rezultat sobru, elegant.

**Culoare:** roșu-rubiniu.

**Buchet:** intens și persistent, cu arome fructate de cireșe și prune, note florale de violete și o notă picantă de piper negru.

**Gust:** proaspăt, fructat, cu un echilibru elegant între structură și corp, armonizat de aciditatea și taninurile perfecte.

### VIILE

Situat în zona Valpolicella Classica. Altitudine cuprinsă între 250 și 400 metri deasupra nivelului mării. Expunere: sud-est și sud vest

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 -3.400 butași viță de vie la hectar. Randament pe hectar: 60 hl.

### ASOCIERE CULINARA

Acest vin este de obicei asociat cu mâncăruri tradiționale veroneze, cum ar fi lasagna cu iepure și tortelloni cu brânză Monte veroneză. Excelent cu mezeluri. Temperatura de servire: 14-15 °C.



### SOIURI DE STRUGURI

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% Alte soiuri conf.  
Reg. DOCG



### TIP DE VIN

Vin rosu SEC



### FORMAT

750 ml



### TEMP. DE SERVIRE

14-15 °C



### GRADUL ALCOOLIC

13% vol

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: în luna septembrie până la începutul lunii octombrie, exclusiv manual. Zdrobirea cu desciorchinarea strugurilor. Temperatura de fermentare de la 25 la 28 °C. Macerare timp de zece zile cu scufundarea căciulii programată de trei ori pe zi timp de 20 de minute. Maturare în rezervoare de inox. Fermentație malolactică completă. Stabilizare: naturală.