

# Valpolicella Superiore

## D.O.C. 2023



### CARATTERISTICHE

---

**Denominazione:** Valpolicella Superiore DOC

**Vitigno:** Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella

**Zona di produzione:** Veneto, Verona, Mezzane

**Anno di vendemmia:** 2023

**Vinificazione:** il Valpolicella è prodotto con raccolta tardiva dei grappoli a completa maturazione. Si usano prevalentemente Corvina e Corvinone ma anche varietà minori come la Rondinella e la Molinara in modo da ottenere un vino austero ma fruttato; fermentazione in vasche di acciaio.

**Affinamento:** 80% in acciaio 12 mesi, 20% barrique

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso brillante e all'olfatto presenta note di ciliegia e frutti rossi con richiami speziati.

**Abbinamento:** pasta o risotti con sughi di carne, funghi o tartufo; salumi e formaggi, carni bianche e maiale alla brace o in umido.

**Produzione:** 25.000 bott./750 ml

**Chiusura:** Tappo sughero

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Gradazione alcolica:** 14,00%

**Zuccheri:** 6.5 g/l

**Acidità totale:** 6.3 g/l

**Estratto netto:** 31.50 g/l

**Sistema di allevamento:** pergola, 3.300 vigne per ha

### FEATURES

---

**Denomination:** Valpolicella Superiore DOC

**Varietal:** Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella

**Production zone:** Veneto, Verona, Mezzane

**Vintage:** 2023

**Vinification:** A late harvest of Corvina, Corvinone and a little part of other ancient varieties (Rondinella and Molinara) produces a deep and fruity wine.

**Maturation:** 80% in stainless steel for 12 months, 20% barrique

**Tasting notes:** Bright red, with hints of cherry and red fruits. Persistent and spicy at the palate..

**Food pairing:** pasta and risotto dishes with meat, mushrooms or truffles sauce, cold cuts, mid-mature cheese, barbecued or stewed white meat or pork.

**Productions:** 25.000 bott/750 mL

**Closure:** Cork

**Serving temperature:** 16-18°C

**Alcohol:** 14,00%

**Zuccheri:** 6.5 g/l

**Acidity:** 6.3 g/l

**Extract:** 31.50 g/l

**Trellis system:** pergola, 3.300 vines per ha