

Valpolicella Superiore

D.O.C. 2021



CARATTERISTICHE

Denominazione: Valpolicella Superiore DOC

Vitigno: 70% Corvina, 15% Molinara, 15% Rondinella

Zona di produzione: Veneto, Verona, Mezzane

Anno di vendemmia: 2021

Vinificazione: Raccolta tardiva dei grappoli che vengono tagliati a inizio settembre e lasciati sulla pianta ad appassire per circa una settimana. Fermentazione in vasche di acciaio senza aggiungere lieviti.

Affinamento: in acciaio 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso brillante, all'olfatto presenta note di ciliegia, frutti rossi e con richiami speziati, mentre al gusto è elegante, raffinato e lungo al palato.

Abbinamento: primi piatti e antipasti di salumi e formaggi.

Produzione: 25.000 bott./750 ml

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 16-18°C

Gradazione alcolica: 14,00%

Zuccheri: 5 g/l

Acidità totale: 5.96 g/l

Estratto netto: 33.70 g/l

Resa per ettaro: 80 hl

Sistema di allevamento: pergola, 3.300 vigne per ha

FEATURES

Denomination: Valpolicella Superiore DOC

Varietal: 70% Corvina, 15% Molinara, 15% Rondinella

Production zone: Veneto, Verona, Mezzane

Vintage: 2021

Vinification: late harvest with slight drying period and fermentation in stainless steel.

Maturation: in stainless steel for 12 months.

Tasting notes: Red ruby colour. At nose fruity, with cherry notes and spicy hints, medium bodied with soft tannins.

Food pairing: pasta dishes and cold cuts and cheeses.

Productions: 25.000 bott/750 mL

Closure: Cork

Serving temperature: 16-18°C

Alcohol: 14,00%

Zuccheri: 5 g/l

Acidity: 5.96 g/l

Extract: 33.70 g/l

Yield per hectare: 80 hl

Trellis system: pergola, 3.300 vines per ha