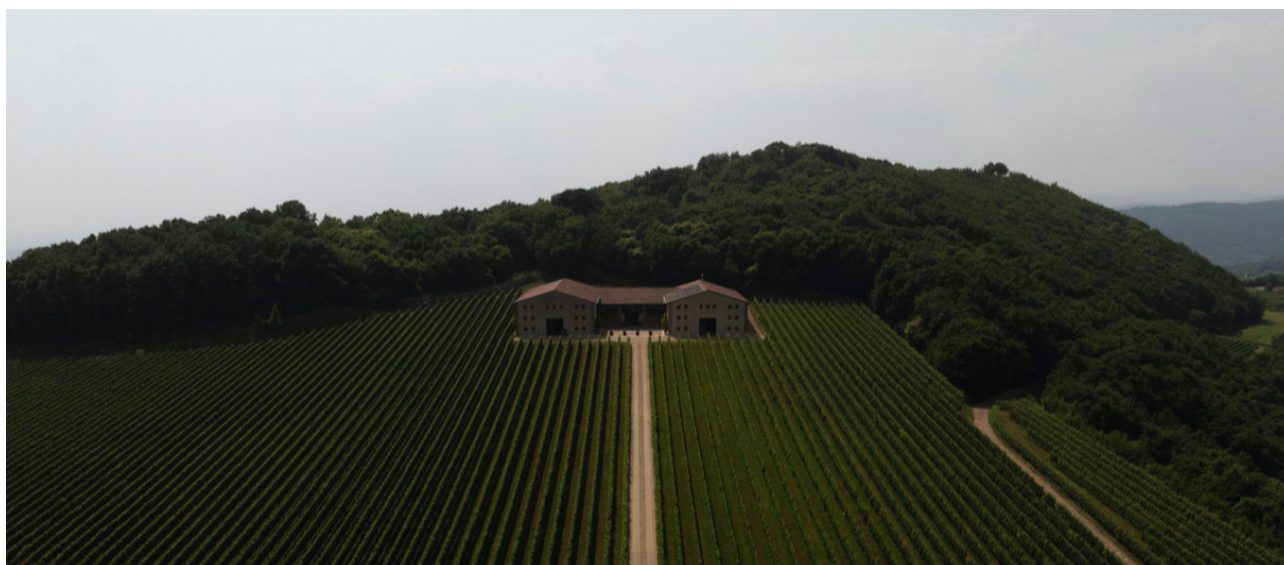




Valpolicella Superiore

Valpolicella Superiore

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI: Corvina e Rondinella.

VIGNETO: 16,5 ha, in località Bastia (Montecchia di Crosara), sul crinale tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi a 450 m sim. I terreni, disposti in forma di due ampi pianori, sono ricchi di argille di origine calcarea. 5000 viti/ ha. Coltivazione biologica.

ETA' VIGNETO: 10 anni.

RACCOLTA: Manuale in cassette da 10 kg.

PERIODO: Fine Settembre.

FERMENTAZIONE: In acciaio, fermentazione alcolica e malolattica.

MATURAZIONE: In botti di rovere da 30 hl per 7 mesi ed altrettanti in bottiglia prima della messa in vendita.

ALLA VISTA: Rosso rubino con tonalità vivaci.

ALL'OLFATTO: Verticale con nota fruttata croccante di ciliegia amarena e frutti rossi aciduli come il ribes e mirtillo rosso.

AL PALATO: Corpo snello, con tannino delicato e piacevole freschezza che esprime una bella marasca e sentori di piccoli frutti rossi selvatici.

ABBINAMENTI: risotto con i funghi, carne alla griglia e formaggi cremosi.