



DATI GENERALI

Denominazione:	Valpolicella Superiore DOC
Zona di produzione:	Mezzane di Sotto
Altitudine media:	350 m s.l.m.
Tipologia terreno:	calcareo
Impianto:	pergola semplice e guyot 3000 – 4500 ceppi per ettaro
Vitigni:	60% Corvina 20% Rondinella 20% Corvinone

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia:	fine settembre
Fermentazione:	in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Prima Fermentazione	Temperatura: 25°/27° C Durata: 10 giorni circa
Seconda Fermentazione	Temperatura: 22°/25° C Durata: 15 giorni
Fermentazione malolattica	spontanea - svolta a metà dicembre
Affinamento	in vasche di cemento: 12 mesi in botti di legno: 6 mesi in bottiglia: 3 mesi

ANNATA

Anno caratterizzato da un'inverno lungo e freddo che, con l'alta piovosità primaverile e temperature ben al di sotto della media, ha determinato un ritardo nel germogliamento e nella fioritura delle viti.

Anche l'estate è proseguita con precipitazioni frequenti e temperature leggermente al di sotto della media; il clima è migliorato verso metà agosto registrando un incremento delle temperature diurne mantenendo però notti fresche, cosa che ha garantito una buona maturazione zuccherina e fenolica.

La vendemmia, al contrario di ciò che si pensava, non è stata posticipata ma è stata interrotta più volte per leggere piogge che comunque non hanno influito sulla qualità dell'uva.

Ricordiamo i vini di quest'anno per la loro eleganza ma certamente non per la loro ricchezza estrattiva.

DESCRIZIONE

Grazie alla sua particolare e accurata lavorazione offre profumi intensi e complessi che spaziano dal frutto maturo alle erbe aromatiche, dalle spezie al cacao amaro, per chiudere in bocca lungo e asciutto.

Le uve, raccolte nei primi giorni di vendemmia, vengono fatte fermentare a temperature che permettono di accrescere la struttura del vino.

Quando dopo circa una settimana la prima fermentazione si è conclusa, vengono aggiunte uve raccolte gli ultimi giorni di vendemmia.

La seconda fermentazione si svolge a basse temperature e conferisce a questo vino la sua particolare aromaticità.

ABBINAMENTI

Può essere considerato un "vino a tutto pasto": per la sua aromaticità e morbidezza si sposa bene con qualsiasi primo mentre, grazie alla sua struttura complessa e robustezza, può essere abbinato anche a secondi come arrostiti o grigliate.

Stappare almeno mezz'ora prima, servire ad una temperatura di 18°-19°C

DATI ANALITICI

Grado alcolico:	13,5 % vol
Acidità totale:	5.7 g/l
Zuccheri ridotti:	4.2 g/l
Estratto secco:	32 g/l
SO ₂	libera: 27 mg/l totale: 85 mg/l