

Valpolicella Superiore

VALPANTENA

DOC

Il Valpolicella è un vino profondamente legato al territorio di cui porta il nome. Un rosso che ha una storia secolare, il punto di partenza dal quale si irradia la tradizione vitivinicola di tutta la Valpolicella. Dalle colline di Costa Arente, sempre accarezzate dai venti dei monti Lessini, questo rosso prende l'eleganza tipica dei vini della Valpantena. Un vino di buona freschezza e media struttura, piacevolmente fruttato e dalla beva trascinante.

UVE	Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve come da disciplinare
RESA UVE	90 qli/ha
ORIGINE	Valpantena (La Costa di Romagnano – Grezzana)
ALTITUDINE	Terrazzamenti da 150 a 250 m slm, vigne di 10-25 anni
METODO DI ALLEVAMENTO	Pergola veronese semplice e doppia
DENSITA' DI IMPIANTO	3.600 - 5.000 piante/ettaro
AFFINAMENTO	1 anno in acciaio e anfora e 3 mesi in bottiglia
ANNATA	2023
PRIMA ANNATA	2016
DATI ANALITICI	Alcol 13,5 % Acidità totale 5,7 g/l
LONGEVITA'	5/6 anni

Terreni

Le uve sono coltivate su versanti collinari anche terrazzati, che si estendono fino a 600 m d'altitudine, insistendo principalmente sulla fascia 100-250 metri s.l.m. Il substrato è costituito da marne calcaree, è franco-argilloso a reazione sub-alcaina (pH 7,5-7,9), ricco di elementi nutritivi minerali (potassio, manganese, calcio, ferro, zinco). Questa tipologia di suolo garantisce un'acidità fissa elevata che, a parità di tenore alcolico e struttura, dona eleganza e capacità di invecchiamento. Nei vigneti non è raro trovare dei fossili; la permeabilità del terreno è media, con una bassa capacità di trattenere l'acqua.

Vinificazione

Le uve sono raccolte a mano nella prima metà di ottobre, a maturazione tardiva. Diraspatura e selezione avvengono sul tavolo di cernita prima della pigiatura. La fermentazione dura circa una settimana a temperatura controllata, segue una breve macerazione sulle bucce. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio e circa un

20-30% viene passato in barrique di rovere francese di secondo passaggio. Seguono un affinamento in acciaio e anfora di un anno e almeno 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Degustazione ed abbinamenti

Un Valpolicella Superiore per eleganza e struttura. Di colore rosso granato scarico, al naso rivela subito sentori di ciliegia, mora e spezie (pepe nero). In bocca è strutturato ma agile, con un tannino morbido e avvolgente. Ottima la persistenza e la gradevolezza di beva.

Perfetto servito a 16-18° C. Ottimo con primi piatti saporiti, carni bianche, grigliate miste e formaggi di media stagionatura come il Monte Veronese.

