



Valpolicella Superiore

DOC



VITIGNI

40% Corvina 40% Corvinone
20% Rondinella



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti denominati "Monte Pistoza" situati nel paese di Illasi, provincia di Verona. Altitudine 250m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento guyot. Suolo calcareo-argilloso con presenza di scheletro e tufo. Produzione in vigna di circa 100 q/ha.



RACCOLTA

Vendemmia manuale dei grappoli migliori nel mese di ottobre al raggiungimento della perfetta maturazione fenolica.



VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 22-24°C per 6-8 giorni. Successiva pressatura soffice. Affinamento in botti grandi di rovere francese per 12 mesi e successivo passaggio in acciaio.



ALCOL

13% Vol.



COLORE

Rosso rubino intenso.



PROFUMO

Sentori vellutati, tostati e con note di frutta matura.



SAPORE

Fine ed elegante, con dei leggerissimi tannini morbidi e con un'incredibile persistenza e lunghezza.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente con primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C – 18°C.