

# VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE



2015



750 ml

vino rosso secco  
dry red wine  
trockener RotweinCorvina 60%  
Corvinone 15%  
Rondinella 15%  
Altre varietà  
autoctone 10%

La collezione Pruviniانو nasce per valorizzare i vini provenienti da uve coltivate nella valle di Marano, in Valpolicella Classica.

Fino al 1177 i territori compresi nella zona di Marano erano, infatti, denominati *Pruviniانو*.

Domini Veneti continua il suo percorso di scoperta e caratterizzazione dei terroir con l'interpretazione di Amarone, Ripasso e Valpolicella Superiore. Il profilo che ne scaturisce è di sottile eleganza e grande potenzialità di affinamento nel tempo: un Valpolicella Superiore autentico e dalla speziatura che riflette la sua provenienza.

## DATI ANALITICI

Alcol svolto 13,00% Vol.  
Zuccheri riduttori residui 5,00 g/l  
Acidità totale 5,80 g/l  
Estratto secco netto 26,50 g/l  
pH 3,23

## VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, nella frazione di Prognol, su terrazzamenti a secco. Altimetria da 200 a 250 metri s.l.m. Esposizione sud-est, sud-ovest. Tipologia del terreno: limo-argilloso, a tratti calcareo. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: spalliera e parte a pergola veronese. Età delle viti in produzione: 15 anni. Carico di gemme per ceppo: 9-18. Densità di impianto: 3.300/5.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 hl.

## PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre fino ad inizio Ottobre esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione di 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno di 20 minuti. Affinamento in acciaio per circa 12 mesi. Fermentazione malolattica completa. Stabilizzazione: naturale.

## NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino. Profumo: profumi fruttati di ciliegia, ribes e frutti rossi, floreali di viola e speziati di pepe, noce moscata, zenzero. Sapore: fresco, vivace, asciutto, persistente grazie ad un giusto equilibrio e al tannino fine.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina tradizionalmente ai piatti della tradizione veronese, quali lasagne con coniglio e tortelloni con Monte Veronese. Ottimo con i salumi.  
Temperatura di servizio: 14°-16° C.

The Pruviniانو range was devised to add value to the wines crafted with grapes from Valpolicella Classica's Marano valley vineyards.

"Pruviniانو" was the name used for the Marano valley and its surroundings until 1177. Domini Veneti is continuing the discovery and characterisation of its terroir with its own unique interpretations of three of the region's most renowned wines: Amarone, Ripasso and Valpolicella Superiore. The hallmarks of these wines are their understated elegance and great potential for ageing: an authentic Valpolicella Superiore with the region's trademark spicy notes.

## ANALYSIS

Alcohol 13.00% Vol.  
Residual reducing sugars 5.00 g/l  
Total acidity 5.80 g/l  
Total dry extract 26.50 g/l  
pH 3.23

## VINEYARD

On drywall-terraces, in Prognol in the heart of Valpolicella Classica. Altitude: 200 m to 250 m above sea level. Exposure: south-east and south-west. Soil: silt and clay with calcareous patches. Green covering. Training system: vertical trellis with some Veronese pergola. Vine age: 15 years. Clusters per vine: 9-18. Vine density: 3,300/5,000 vines per hectare. Yield per hectare: 20 hl.

## PRODUCTION

Harvest: from late September into early October exclusively by hand. Vinification: destemmed then gentle pneumatic pressing. Fermentation temperature between 25° and 28° C. Maceration for 10 days with punch-downs 3 times a day for 20 minutes. Maturation in stainless steel vats for about 12 months Full malolactic fermentation. Stabilization: natural.

## TASTING NOTES

Colour: ruby red. Nose: fruity with hints of cherry, blackcurrant and red fruits, floral with hints of violet, and spicy with hints of pepper, nutmeg and ginger. Palate: fresh and lively, dry and persistent thanks to its perfect balance and refined tannins.

## FOOD MATCHING

A fine companion for fresh pasta, pizza and mature cheese. Serving temperature: 14°-16° C.

