

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE VERJAGO

Un vino che è una storia da raccontare, a partire dall'etichetta e dal collarino che porta con sé. Una storia che parla di tipicità, di tradizione, di ricerca dell'eccellenza.

Il **Valpolicella Doc Classico Superiore Verjago** nasce da **uve altamente selezionate** dai vigneti collinari che, dopo la vendemmia manuale in cassette, vengono poste ad appassire per 40 giorni in locali appositi, i fruttai; segue una vinificazione accurata e un affinamento di oltre un anno in grandi botti di rovere e di altri 3 mesi in bottiglia.

Il risultato è un **Super Valpolicella, nobile e accattivante, che si abbina alla perfezione a tutti i tipi di carne, sia alla brace che brasati, e a formaggi stagionati. Servilo a 16°-18° C.**

### IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, tra le colline di Negrar. Altimetria da 250 a 450 metri s.l.m. Esposizione sud-est e sud-ovest. Tipologia del terreno: limo-argilloso, in parte calcarea e in parte su marne eoceniche. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: da 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa media ettaro: 40 hl.



### UVAGGIO

40% Corvina

25% Rondinella

15% Corvinone

15% Croatina

5% Oseleta



### TIPOLOGIA

Vino rosso secco



### FORMATO

750 ml



### TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



### GRADO ALCOLICO

15% vol

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale in cassette. Appassimento in fruttai per 40 giorni. Pigiatura a Novembre con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione di 23° C. Macerazione per 15 giorni. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

**ABBINAMENTI IN CUCINA.** Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, sia alla brace sia brasati, e a formaggi stagionati.

### ANNATA 2015

Annata molto equilibrata anche se con un periodo estivo abbastanza siccitoso durante il quale la vite ha potuto però contare sulla scorta d'acqua del piovoso 2014. Grazie alle calde e prolungate temperature estive la vite ha sviluppato notevolmente la fotosintesi, per cui c'è stata più concentrazione di zuccheri e coloranti. L'annata 2015 è all'insegna di grande equilibrio e longevità, con tannini molto morbidi e dolci.

La svolta a metà luglio, quando l'anticiclone africano ha riportato in alto le temperature, anche oltre la media, con positive conseguenze sulla maturazione dei frutti.