

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO BIOLOGICO

Il **Valpolicella Doc Classico Biologico** nasce dalle uve coltivate nei **vigneti a conduzione biologica** che si trovano sulle colline più alte nella Valpolicella Classica.

È un vino di tutto rispetto: colore rosso rubino con sfumature violacee; un profumo speziato che è una sorprendente combinazione di frutti rossi; un sapore secco, caldo, di medio corpo e bilanciato nel tannino.

Con quali piatti preferirlo? In cucina, è un vero vino rosso da pasto: magnifico con le paste asciutte, i salumi e i formaggi di media stagionatura. Servilo a 14°-16° C.

IL VIGNETO

Il vino attualmente viene prodotto da 2 vigneti biologici, certificati nella Valpolicella Classica. Il primo è situato nella vallata di Negrar, ad una altitudine media di 250 metri s.l.m. L'esposizione è a Sud, Sud-Ovest. La forma di allevamento praticata è la pergoleta veronese; è interamente inerbito e l'età delle viti varia dai 6 ai 40 anni. Il secondo si trova a Mazzurega (Fumane), a una altitudine di 450 metri s.l.m. È esposto a Sud-Ovest. La forma di allevamento praticata è la pergoleta veronese; è interamente inerbito e l'età delle viti varia dai 3 ai 40 anni. Tipologia del terreno: in entrambi i vigneti è variabile, argillo-limoso, mediamente calcareo e ricco di scheletro. Densità di impianto: dalle 2.500 (per i vigneti più vecchi) alle 3.500 viti per ettaro (per i nuovi impianti). Carico di gemme per ceppo: 18. Resa media ettaro: 60 hl.



UVAGGIO



70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

14-16 °C



GRADO ALCOLICO

12,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre, con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice, eliminando i raspi.

Fermentazione alla temperatura di 25-28° C seguita da macerazione per 7 giorni. Affinamento in acciaio. Fermentazione malolattica completa. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina a piatti di pasta, salumi e formaggi di media stagionatura.

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.