

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE COLLEZIONE PRUVINIANO

La Collezione Pruviniario di Domini Veneti nasce dalla volontà di scoprire e valorizzare i territori e i vini provenienti da uve coltivate nella valle di Marano in Valpolicella Classica. Fino al 1177 questi territori erano infatti denominati Pruviniario. Il Valpolicella DOC Classico Superiore Collezione Pruviniario si caratterizza per una sottile eleganza e una grande potenzialità di affinamento nel tempo. È senza dubbio un Valpolicella Superiore autentico e dalla speziatura che riflette la sua provenienza. Colore: rosso rubino. Profumo floreale di viola, fruttato di ciliegia, ribes e frutti rossi, e speziato di pepe, noce moscata. Il sapore è fresco, vivace, asciutto e persistente grazie a un giusto equilibrio e al tannino fine.

IL 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 pergoleta 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.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina alla perfezione con i piatti della tradizione veronese, quali lasagne con coniglio e tortelloni con Monte Veronese. Ottimo con i salumi.

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.



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

14-16 °C



GRADO ALCOLICO

13% Vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre fino ad inizio Ottobre esclusivamente manuale.

Pigiatura con diraspatura delle uve.

Temperatura di fermentazione 25-28 °C. Macerazione di 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno di 20 minuti. Affinamento in acciaio e poi in bottiglia per circa 12 mesi. Fermentazione malolattica completa. Stabilizzazione: naturale.