

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: pergoleta 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.

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

ANNATA 2016

La 2016 è una ottima annata, veramente da manuale! Le temperature estive non si sono spinte oltre i 35°C, quindi non si sono registrati gli eccessi che hanno caratterizzato il 2015. Circa la composizione delle uve si riscontrano un elevato grado zuccherino, buone acidità e una particolare ricchezza in antociani. Questo è dovuto alle importanti escursioni termiche giorno/notte che si sono avute in particolare durante l'invaiaura. E' in questo periodo, infatti, che la vite è reattiva all'accumulo di sostanze coloranti. Un'annata senza problemi di carattere patologico oltre norma, ad esclusione degli attacchi di peronospora avvenuti in giugno, la vite ha proseguito regolarmente nel processo di maturazione



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.

(chiusura grappolo all'inizio luglio e inizio invaiatura nei primi giorni di agosto). La maturazione è iniziata verso metà agosto e si è conclusa nella prima decade di settembre con il raggiungimento di un ottimo livello dei principali parametri enologici e in completa assenza di attacchi botritici..