

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE COLLEZIONE PRUVINIANO

La Collezione Pruviniiano 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 Pruviniiano. Il Valpolicella DOC Classico Superiore Collezione Pruviniiano 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 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'invaiaitura. 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



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml,
1500 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.

attacchi di peronospora avvenuti in giugno, la vite ha proseguito regolarmente nel processo di maturazione (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.