

# 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 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili che hanno ridotto la produzione, e da stress idrico, ben sopportato dalle nostre viti grazie al terreno argilloso su cui crescono.

Le uve raccolte sono molto sane, integre, con tenore



### 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.

zuccherino elevato che hanno portato alla produzione di vini godibili da fin da subito.