

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 pergoletta 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 pergoletta 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.

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

ANNATA 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. Nonostante le abbondanti piogge del mese di maggio, le uve sono risultate sane e spargole, particolarmente adatte, quindi,



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.

all'appassimento. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.