

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

Lo stile di questo vino pone l'attenzione sul profilo più tipico e tradizionale del Valpolicella: la trama della struttura ben distribuita, un buon rapporto e fusione tra le sensazioni aromatiche, olfattive e gustative creano un risultato di sobrietà ed eleganza.

Colore: rosso rubino. Profumo: intenso e persistente, con profumi fruttati di ciliegia e prugna, floreali di viola e leggermente speziati di pepe nero. Sapore: fresco, fruttato, con elegante equilibrio di struttura e corpo, armonizzati da giusta acidità e tannino.

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, su terrazzamenti a secco. Altimetria da 250 a 450 metri s.l.m. Esposizione sud-est e sud-ovest. Tipologia del terreno: molto vario, prevalentemente argillo-limoso, in parte calcareo, in parte di origine vulcanica. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergola doppia. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300/4.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 60 hl.



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

13,50% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre fino ad inizio Ottobre esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione di 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno di 20 minuti. Affinamento in legno. Fermentazione malolattica completa. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina tradizionalmente ai piatti della tradizione veronese, quali lasagne con coniglio e tortelloni con Monte Veronese. Ottimo con i salumi. Temperatura di servizio: 14°-16° C.

ANNATA 2018

Un'annata caratterizzata da una abbondante produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, con i mesi di luglio e agosto caratterizzati da un miglioramento delle condizioni meteo e il calo degli eventi piovosi frequenti in maggio e giugno.

Una vendemmia leggermente anticipata iniziata nella prima decade di settembre, con alcune zone colpite da abbondanti piogge proprio poco prima della raccolta. Le uve sono sane, integre, con buon tenore zuccherino.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)