

# 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 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 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.



### 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.



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