

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE VERJAGO

Un vino che è una storia da raccontare, a partire dall'etichetta e dal collarino che porta con sé. Una storia che parla di tipicità, di tradizione, di ricerca dell'eccellenza.

Il **Valpolicella Doc Classico Superiore Verjago** nasce da **uve altamente selezionate** dai vigneti collinari che, dopo la vendemmia manuale in cassette, vengono poste ad appassire per 40 giorni in locali appositi, i fruttai; segue una vinificazione accurata e un affinamento di oltre un anno in grandi botti di rovere e di altri 3 mesi in bottiglia. Il risultato è un **Super Valpolicella, nobile e accattivante, che si abbina alla perfezione a tutti i tipi di carne, sia alla brace che brasati, e a formaggi stagionati. Servilo a 16°-18° C.**

Colore: rosso rubino carico. Profumo: complesso e speziato, di frutta rossa, con evidenti sentori di ciliegia matura. Sapore: pieno, vellutato, fine ed elegante.

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, tra le colline di Negrar. Altimetria da 250 a 450 metri s.l.m. Esposizione sud-est e sud-ovest. Tipologia del terreno: limo-argilloso, in parte calcarea e in parte su marne eoceniche. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: da 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa media ettaro: 40 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, sia alla brace sia brasati, e a formaggi stagionati.

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

40% Corvina

25% Rondinella

15% Corvinone

15% Croatina

5% Oseleta



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



GRADO ALCOLICO

15,50% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale in cassette. Appassimento in fruttai per 40 giorni. Pigiatura a Novembre con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione di 23° C. Macerazione per 15 giorni. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.



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