

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT PASSITO COLLEZIONE PRUVINIANO

Appassimento IGT Collezione Pruviniiano ha origine dall'incontro tra uve rosse autoctone e metodo tradizionale, il profilo che ne scaturisce, elegante e con buone potenzialità di affinamento, rende protagonista il territorio da cui deriva.

Colore: rosso rubino con sfumature più evolute.
Profumo: complesso, con note di ciliegia e vaniglia.
Sapore: armonico, pieno e vellutato, con lungo finale e note speziate.

IL VIGNETO

Situato sulle colline nell'area veronese. Altimetria da 100 a 350 metri s.l.m. Tipologia del terreno: prevalentemente argilloso e a tratti calcareo. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: 20/25 anni. Carico di gemme per ceppo: 22. Densità di impianto: 2.700 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

16-18 °C



GRADO ALCOLICO

14% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine settembre con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: le uve vengono sottoposte ad appassimento per 60 giorni, per ottenere una maggiore concentrazione. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 25°C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati. Ottimo con i formaggi stagionati. Servire alla temperatura di 16-18 °C.

ANNATA 2020

La partenza del ciclo vegetativo è avvenuta con un leggero anticipo rispetto alla scorsa annata e durante fioritura e allegagione non si sono evidenziate particolari criticità. L'andamento di temperature e precipitazioni nei mesi tra marzo e giugno è stato decisamente favorevole alla vite. Visto il buon andamento climatico durante il ciclo vegetativo non si sono registrati grossi problemi fitosanitari. La vendemmia è iniziata in perfetta media della Valpolicella nella terza settimana di settembre in condizioni climatiche ottimali. Le uve che hanno dato la maggior espressione qualitativa sono state la Corvina

e la Rondinella grazie alle escursioni termiche di luglio ed agosto che ben si adattano a queste varietà. Il vino Valpolicella ottenuto si esprime con caratteri di freschezza olfattiva e con un'eleganza stilistica che caratterizza l'annata 2020; l'intensità colorante è meno accesa della media.