

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.

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 allegazione 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 data 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.



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.

	BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass GL 71 vetro verde / green glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
	TAPPO BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	CAPSULA CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminato - Aluminum capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	CARTONI CARDBOARD	PAP 20 Cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ALVEARI HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	CASSA CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
	LATTINA CAN	ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	VELINA TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	PENDAGLIO PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ASTUCCIO CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY			