



# VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

## TIPO | ROSSO SECCO

### In una definizione: naturalmente superiore

Su un intenso sfondo granata, che ricorda il tipico colore di questo vino, un pennello sta scrivendo il nome "Valpolicella" che risulta ancora incompleto per indicare l'umiltà e il rispetto con cui l'enologo si accosta a un grande classico il cui livello qualitativo va costantemente affinato e migliorato.

#### Valpolicella Classico Superiore DOP

Denominazione di Origine Protetta

**Paese/Regione:** Negrar (Verona)

#### Tipologia di terreno:

prevalentemente calcareo, argilloso

#### Uve:

Corvina 40%, Corvinone 30%,  
Rondinella 25%, Oseleta 5%

#### Dati analitici:

alcol 13,5/ %  
zuccheri residui 6 g/l  
acidità totale 5,7 g/l  
estratto secco 27 g/l  
pH 3,40

#### Operazioni di vigneto:

concimazioni organiche e potature  
manuali; selezione dei germogli,  
defogliazione, diradamento dei grappoli

#### Vinificazione e invecchiamento:

fermentazione da uva fresca nel mese di  
settembre/ottobre a temperature naturali, a gennaio  
seconda fermentazione sulle bucce dell'Amarone  
con il tradizionale metodo chiamato "Ripasso", per circa  
14 giorni. Affinamento in botti grandi di rovere di  
Slavonia per almeno 3 anni, successivamente  
6 mesi in bottiglia.

#### Abbinamento ideale:

adatto a salumi, formaggi a media stagionatura, minestre  
e carni bianche

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Bicchieri consigliato:** ballon

#### Analisi visiva:

di colore rosso rubino di media intensità con riflessi  
granata all'invecchiamento

#### Analisi olfattiva:

note di ciliegia matura, marasca e prugne  
leggermente appassite

#### Analisi gustativa:

in bocca morbido e avvolgente, con una  
piacevole sapidità e note di frutta matura  
e spezie

#### Formati disponibili:

750 ml / 1,5 / 3,0 / 5,0 l

#### Packaging:

cartoni da 6 bottiglie. Cassetta di legno per 1/3/6  
bottiglie da 750 ml e magnum

