

TENUTA CASALETTI IN VAL D'ILLASI

VALPOLICELLA DOC

LE UVE:

Corvina, Rondinella, Corvinone, Cabernet

LA ZONA DI PRODUZIONE:

In val d'Illasi nelle colline di Colognola ai colli, terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest fino a circa 200 m di altitudine.

SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Pergola con circa 3000 viti e Guyot a 4500 viti per ettaro (45.000 gemme/ettaro)

RESA PER ETTARO

Circa 105 q di uva (7.000 litri), se necessario intervenendo con potatura estiva.

EPOCA DI RACCOLTA:

Da fine settembre, con doppio passaggio e cernita per permettere una perfetta maturazione

VINIFICAZIONE:

Pigiatura a rulli con diraspatura, la temperatura di fermentazione non supera i 26 °C.

Breve macerazione con frequenti rimontaggi soffici, seguita da separazione precoce delle vinacce per mantenere inalterati i profumi floreali e la naturale morbidezza;

Fine fermentazione lenta ad almeno 20 °C per favorire la malolattica, seguono travasi di pulizia, stabilizzazione, imbottigliamento e vendita.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti all'Italiana (prosciutto e melone, salame e fichi ecc...) secondi di carni bianche o bollite, a tutto pasto se poco impegnativo; da provare con la pizza.

ALCUNI DATI ANALITICI:

| | |
|-----------------|---------|
| Alcole | 10,20 |
| Zuccheri | 5,0 |
| Acidità totale | 5,90 |
| pH | 3,40 |
| SO2 lib. e tot. | 26 - 78 |

VALORE ENERGETICO per 100 ml

| | |
|---------------------|-------------|
| Kcal = 75,23 | Kj = 313,45 |
| Proteine | g%ml 0.1 |
| Carboidrati | g%ml 0,5 |
| Grassi | g%ml 0 |
| Alcole | g%ml 10.20 |
| Fibra alimentare | g%ml 0 |
| Acidi grassi saturi | g%ml 0 |
| Sale | g%ml 0 |
| Colesterolo | mg/%g 0 |

