

## VALPOLICELLA DOC SUPERIORE



### LE UVE:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina

### 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 90 q.li di uva (5.400 litri), se necessario intervenendo con potatura estiva.

### EPOCA DI RACCOLTA:

Da fine settembre, raccolta manuale in cassette dove l'uva viene fatta appassire per almeno 35-40 giorni.

### VINIFICAZIONE:

Pigiatura a rulli con diraspatura; temperatura di fermentazione libera, visto il periodo e la scelta di vino con la maggiore estrazione possibile. Quindi lunga macerazione con frequenti rimontaggi, separazione delle vinacce solo a fine fermentazione per ottenere il massimo delle caratteristiche positive dell'uva leggermente appassita; la fermentazione malolattica viene favorita dai piccoli fusti di legno dove rimane oltre 1 anno.

Seguono travasi di pulizia, stabilizzazione, imbottigliamento e vendita.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carni rosse di piuma e pelo in qualsiasi forma, arrosto, alla brace, brasato o intingolo, formaggi a pasta dura anche piccanti.

Servire in ampi bicchieri di cristallo

### ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole	14.80
Zuccheri	4 g/litro, residuo naturale
Acidità totale	5,40
pH	3,48
SO2 lib. e tot.	26 - 81