

TENUTA CASALETTI IN VAL D'ILLASI



Valpolicella DOC Superiore Ripasso

LE UVE:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta e Croatina

LA ZONA DI PRODUZIONE:

Nelle colline in val d'Illasi, terreno alluvionale e con rocce marine calcaree stratificate 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 100 q di uva (6.500 litri), se necessario intervenendo con potatura estiva.

EPOCA DI RACCOLTA:

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

VINIFICAZIONE:

Pigiatrice a rulli con diraspatura, con temperature che variano dai 24 ai 28 °C. Lunga macerazione con vari rimontagli per favorire l'estrazione delle sostanze estrattive, seguita da separazione, completamento malolattica e travasi. Rifermentazione (RIPASSO) sulle vinacce di Amarone, sosta in acciaio qualche mese ed affinamento in legno in legno di rovere da 2.000 litri (10-15% di nuovo) per almeno un anno, stabilizzazione, imbottigliamento e sosta qualche mese in bottiglia prima della vendita.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti con funghi e/o ragout, secondi di carne e selvaggina di piuma e pelo, brasati e intingoli, formaggi a pasta dura (grana) e piccanti (grasso monte stagionato).

Servire a temperatura ambiente in ampi bicchieri di cristallo

ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole	13,80
Zuccheri	7 g litro
Acidità totale	5,40
pH	3,45
SO2 lib. e tot.	28 - 82

VALORE ENERGETICO per 100 ml

Kcal = 82,03 Kj = 341,80

Proteine	g%/ml	0.1
Carboidrati	g%/ml	0.7
Grassi	g%/ml	0
Alcole	g%/ml	11.04
Fibra alimentare	g%/ml	0
Acidi grassi saturi	g%/ml	0
Sale	g%/ml	0
Colesterolo	mg/%g	0