

VALPOLICELLA DOC "TERRE DI LANOLI"

LE UVE:

Corvina, Rondinella, Corvinone

LA ZONA DI PRODUZIONE:

In val d'Ilasi 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 a circa 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	12,75
Zuccheri	5,0
Acidità totale	5,90
pH	3,40
SO2 lib. e tot.	26 - 78

