

Valpolicella Superiore Valpantena DOC

Sinfonia color rubino

Il Valpolicella è un vino profondamente legato al territorio di cui porta il nome. Un rosso che ha una storia secolare, il punto di partenza dal quale si irradia la tradizione vitivinicola di tutta la Valpolicella. Dalle colline di Costa Arente, sempre accarezzate dai venti dei monti Lessini, questo rosso prende l'eleganza tipica dei vini della Valpantena. Un vino di buona freschezza e media struttura, piacevolmente fruttato e dalla beva trascinante.



UVE	Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare
ORIGINE	Valpantena (La Costa di Romagnano - Grezzana)
AFFINAMENTO	1 anno in acciaio e anfora e 3 mesi in bottiglia
ANNATA	2021
DATI ANALITICI	Alcol 13,5%
LONGEVITÀ	5-6 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

Le uve sono coltivate su versanti collinari anche terrazzati, che si estendono fino a 600 m d'altitudine, principalmente sulla fascia 100-250 m slm. Il substrato è costituito da marne calcaree, è franco argilloso a reazione sub-alcaina, ricco di elementi nutritivi minerali.

DEGUSTAZIONE

Un Valpolicella Superiore per eleganza e struttura. Di colore rosso rubino scarico, al naso, svela immediatamente note di ciliegia, mora e spezie. Al palato, si mostra strutturato ma al contempo agile, caratterizzato da un tannino morbido e avvolgente.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano nella prima metà di ottobre, a maturazione tardiva. Diraspatura e selezione avvengono sul tavolo di cernita prima della pigiatura. La fermentazione dura circa una settimana a temperatura controllata, segue una breve macerazione sulle bucce.

ABBINAMENTI

Ottimo con primi piatti saporiti, carni bianche, grigliate miste e formaggi di media stagionatura come il Monte Veronese.

PREMI E RICONOSCIMENTI



BOLLINO ORO



LE TENUTE
LEONE ALATO

