

DENOMINAZIONE

Valpolicella Superiore DOC.

VITIGNO

80% Garganega, 20% Trebbiano di Soave.

ZONA DI PRODUZIONE

Mezzane a 250 metri slm con esposizione a Sud-Est.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura a Guyot.

RACCOLTA

A mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori. Rese inferiori al 1,2 kg per pianta.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte in apposite cassette e poste in appassimento per circa 30 giorni (il numero di giorni cambia di anno in anno in base all'andamento dell'annata). Segue pigiatura e una lunga fermentazione sulle bucce per estrarre un corpo ricco ed elegante.

Dopo una soffice pressatura, il vino fiore viene fatto affinare in barrique di rovere da 225 lt dove il vino svolge naturalmente fermentazione malolattica.

Passati 12 mesi il vino viene assemblato, imbottigliato e lasciato affinare per altri 6 mesi in bottiglia.

APPASSIMENTO

L'appassimento è svolto al naturale, sotto il portico, senza controllo meccanico di umidità e temperatura.

Questo processo, basato esclusivamente sulle temperature stagionali, varia di anno in anno, sviluppando nell'uva marcate note sensoriali caratteristiche dell'annata.

Essendo un processo molto delicato, le uve dedicate all'appassimento devono avere un'impronta sanitaria eccellente. Perciò è basato su un'estrema selezione di uve nella raccolta.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino intenso.

Varietà aromatiche complesse con note marcate di marasca e piccoli frutti rossi, speziato, vaniglia e sentori fi nali di tostato e tabacco.

Al palato riflette un tannino equilibrato e mediamente morbido.

Di buona consistenza, struttura e finezza.

Una grande complessità che sarà migliorata solo dal tempo.

GRADAZIONE ALCOLICA

15 % vol.

CAPACITÀ

Bordolese 750 ml/1500 ml.



I Tamasotti

Via dei Ciliegi, 10 – 37030
Mezzane di Sotto – Verona – Italia

Tel. +39 340 267 8144
E-mail: info@itamasotti.it

www.itamasotti.it
 