



# VALPOLICELLA SUPERIORE 2015

## **Denominazione**

Valpolicella Superiore DOC

## **Vitigno**

Corvina, Corvinone, Oseleta, Rondinella

## **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.

## **Note Sensoriali**

Colore rosso rubino intenso.

Varietà aromatiche complesse con note marcate di marasca e piccoli frutti rossi, speziato, vaniglia e sentori finali 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

