

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

"Vigneto Campo del Bigio"



UVE: CORVINA 50%, CORVINONE 30%, RONDINELLA 10% E ALTRE UVE TIPICHE 10%.

TIPO DI TERRENO: CALCAREO, ARGILLOSO.

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETI DI PROPRIETÀ IN COLLINA (300 M S.L.M.), A SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA, ALTAMENTE VOCATI, CON ESPOSIZIONE A SUD.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT.

EPOCA DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE; UVA PERFETTAMENTE MATURA RACCOLTA MANUALMENTE CON LEGGERO APPASSIMENTO IN FRUTTAIO.

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE CON LE VINACCE PER 20 GIORNI SECONDO LE TECNICHE TRADIZIONALI CON RIMONTAGGI E FOLLATURE GIORNALIERE.

AFFINAMENTO: PER QUATTRO ANNI IN BOTTE DI ROVERE E ULTERIORE COMPLETAMENTO IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

Note Degustative:

COLORE: ROSSO RUBINO CON LIEVI SFUMATURE GRANATE.

PROFUMO: COMPLESSI CON NOTE DI MORA DI ROVO E DI FRUTTA COTTA CHE EVOLVONO IN UN DELICATO BOUQUET DI SPEZIE.

GUSTO: ARISTOCRATICO, CON OTTIMA STRUTTURA E CORPOSITÀ, DECISO ED ELEGANTE CON I TANNINI, PERSISTENTE CON SENTORI DI AROMI ETEREI CON AMPIO E LUNGO FINALE.

ABBINAMENTO: IDEALE ACCOMPAGNAMENTO DI CARNI ROSSE E CACCIAGIONE, FORMAGGI STAGIONATI E PIATTI IMPORTANTI.

ALCOL: 14.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°