



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Vigneto "I Pipioni"



UVE: CORVINA 60%, CORVINONE 20%, RODINELLA 10% E ALTRE UVE TIPICHE 10%

TIPO DI TERRENO: CALCAREO, ARGILLOSO.

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETI DI PROPRIETÀ IN COLLINA (300M S.L.M.) A S. 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 CINQUE ANNI IN BOTTE DI ROVERE E ULTERIORE COMPLETAMENTO IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

Note degustative:

COLORE: ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATO.

PROFUMO: INTENSO DI PRUGNA, FRUTTA COTTA E SPEZIE A CUI SEGUONO NOTE BALSAMICHE E PERSISTENTI.

GUSTO: PIENO ED EQUILIBRATO, CON CORPO ELEGANTE E BEN PROPORZIONATO, DAL FINALE SPEZIATO E ARMONIOSO AL RETROGUSTO. L'AFFINAMENTO IN BOTTE ARRICCHISCE CON ELEGANZA LA SUA COMPLESSITÀ AROMATICA DI VINO IMPORTANTE.

ABBINAMENTO: INDICATO CON PRIMI PIATTI A BASE DI SUGHI DI CARNE, CARNI ROSSE E ALLA BRACE, CACCIAGIONE E FORMAGGI STAGIONATI.

ALCOOL: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°