SUPERIORE

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO

L'(IM)PERFETTO

2018

750

Ιδιαίτερες νότες ώριμων κόκκινων φρούτων σε ένα ξηρό κόκκινο κρασί, που αγκαλιάζει και γεμίζει το στόμα. Βαθύ κόκκινο χρώμα ρουμπινιού. Ξεχωριστό και κομψό άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων και μαύρου κερασιού, με αρώματα μπαχαρικών και βανίλιας. Στρογγυλό στο στόμα, βελούδινο και αρμονικό..

Αμπελώνες: Sant'Ambrogio. Υψόμετρο: 151m slm.
Ποικιλίες σταφυλιών: 50% Corvina, 20% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Croatina
Έδαφος: Καφέ, εύφορο σε πηλό, βαθύ και ανθεκτικό στην ξηρασία.
Γεωπονικό σύστημα: «διπλή πέργκολα», με 3000 αμπέλια ανά εκτάριο. 18 μπουμπούκια ανά αμπέλι. Πράσινο κάλυμμα μεταξύ των σειρών.
Ηλικία αμπέλου: 27 ετών.
Μέθοδος συγκομιδής: συγκομιδή με το χέρι, τις πρώτες 10 μέρες του Οκτώβρη.
Απόδοση: 50 hl / ha.
Οινοποίηση: Σύνθλιψη και συμπίεση των σταφυλιών.Θερμοκρασία ζύμωσης: 28 ° C Επεξεργασία για 10 ημέρες με καθημερινή άντληση και διάτρηση της μηλολακτικής ζύμωσης
Ωρίμανση: το κρασί ωριμάζει 6 μήνες σε χαλύβδινες δεξαμενές και 9 ακόμα μήνες στο μπουκάλι πριν από την πώληση.

Συνδυάζεται με : Αυτό το κρασί είναι το τέλειο για ιταλικά παραδοσιακά ζυμαρικά και ριζότο. Συνοδεύει ιδανικά επιπλέον, ψητό κρέας και ώριμα τυριά.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: περίπου 14-15 ° C.

Αναλυτικά δεδομένα:

Περιεκτικότητα σε αλκοόλ	14,3%
Υπολειμματικά αναγωγικά σάκχαρα	2 g / λίτρο
Ολική οξύτητα	5,2 g / λίτρο
pH	3,4
Καθαρό ξηρό εκχύλισμα	31g / λίτρο