



Valpolicella Superiore

DOC / Denominazione Origine Controllata
Vino Biologico



Vitigni

Corvina, Corvinone, Oseleta, Spigamonte, Corbina, Turchetta.

Zona di produzione

Comune di Romagnano in Valpolicella Valpantena. I vigneti si trovano ad un'altitudine di 300-600 metri s.l.m. con esposizione sud, sud ovest. Suolo di medio impasto calcareo con buona presenza di scheletro (sassi e rocce).

Sistema di allevamento

Guyot.

Metodo di produzione

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Macerazione delle uve di circa 10 giorni. Affinamento di 12 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Descrizione sensoriale

Colore rosso rubino chiaro. Elegante al naso con sentori di frutta fresca, piccoli frutti di bosco e note floreali di viola. In bocca è leggero, dotato di una straordinaria, fresca acidità e grande bevibilità.

Abbinamenti suggeriti

Vino adatto ad accompagnare tutti i tipi di pietanze. Consigliato anche con salumi e formaggi saporiti.