



**VALPOLICELLA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
**CLASSICO SUPERIORE**



## Scheda tecnica

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

DOC (Denominazione di Origine Controllata)

DOP (Denominazione di Origine Protetta)

**RACCOLTA:** La vendemmia solitamente inizia nella prima settimana di ottobre con una raccolta di selezione dei migliori grappoli esposti al sole, spargoli e con la migliore maturazione. L'uva viene riposta in cassette di legno e/o di plastica alimentare in cui rimane in appassimento per circa 30 giorni. La fase di appassimento avviene in modo completamente naturale in locali ben arieggiati. Settimanalmente si effettuano dei controlli per verificare il buon proseguimento dell'appassimento.

**VINIFICAZIONE:** La pigiatura delle uve selezionate si esegue solitamente verso la metà del mese di novembre e la fermentazione dura circa 10-15 giorni in vasche di acciaio inox con rimontaggio del mosto.

**AFFINAMENTO:** Il vino rimane in affinamento per circa 12 mesi in tonneau di rovere francese o di slavonia di secondo o terzo passaggio. Viene poi imbottigliato nel mese di febbraio per terminare con un affinamento in bottiglia coricata per un periodo che va dai 3 ai 6 mesi.

**CARATTERISTICHE:** Alla vista limpido, vino di colore rosso rubino compatto e consistente. All'olfatto è intenso e complesso, vinoso fresco con sentori di frutta rossa. La sua qualità è fine. In bocca risulta secco, caldo, buona alcolicità, fresco, abbastanza tannico e sapido. Vino robusto ed equilibrato, intenso e persistente.

**ABBINAMENTI:** Si accompagna con risotto alla quaglia e carni rosse grigliate, ottimo con pastisada de caval o con formaggi di media stagionatura.

**CONSIGLI:** Stappare almeno due ore prima e servire in grandi calici ad una temperatura di 18 – 20 gradi centigradi.

**BOTTIGLIA:** Disponibile nel formato 750 ml e 1500 ml (magnum con disponibilità limitata).

**ANALISI:** Alcol 13,5% vol., Acidità totale 5,81 g/lit., Residuo Zuccherino 3,4 g/lit., Estratto secco 29,7 g/lit.