



VALPOLICELLA CLASSICO 2021



Valpolicella Classico D.O.C.



Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%



Region Veneto

Area Valpolicella Classica, Verona

Altitudine 180-280 m s.l.m.

Esposizione Sud-Est

Caratteristiche del suolo Molto vario, per lo più argilloso e calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 34 anni

Densità di impianto circa 5.000 viti/Ha



Vendemmia Raccolta manuale effettuata nella seconda metà di settembre

Pigiatura Soffice, dell'uva diraspata

Fermentazione In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione 25-31°C

Durata di fermentazione 9 giorni circa

Affinamento Permanenza in acciaio fino a metà febbraio, affinamento di 2 mesi in bottiglia



Grado alcolico 13.11% Vol

Acidità totale 5.60 g/l

Residuo zuccherino 1.5 g/l

Estratto secco 29.2 g/l

pH 3.37



L'annata 2021 è stata caratterizzata da un forte ritardo del germogliamento, causato da un abbassamento delle temperature nel mese di aprile. Il pieno germogliamento si è visto solo a fine aprile. Lo sviluppo vegetativo della vite si è spostato in avanti rispetto allo scorso anno di 15-20 giorni. A metà settembre sono cadute piogge "provvidenziali", seguite da una "piccola estate" che ha portato le temperature fino a 34- 35 °C e ad escursioni termiche attorno ai 15 °C. Le uve ottenute sono molto colorate, dagli acini croccanti e dai gradi Babo importanti. I grappoli spargoli, cioè non compatti, adatti in particolare per l'appassimento, sono stati un elemento caratterizzante della vendemmia.



Alla vista il vino si presenta con una bella tonalità rubino che mantiene una trasparenza che invita alla beva. Il naso vede la ciliegia farsi più matura e disponibile lasciando le note di pepe nero sullo sfondo accanto alle erbe officinali. In bocca il vino è agile e succoso, ben sostenuto dall'acidità e esprime un finale asciutto e di grande armonia.



ciliegia



pepe nero



erbe medicinali



Questa particolare tipologia di Valpolicella si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre, piatti di pasta ed in generale le variegare proposte della cucina mediterranea. Ottimo abbinamento con carni bianche, arrosto o grigliate, è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce



Servire a 16°C e stappare pochi minuti prima del consumo.



375 ml • 750 ml



2 volte 90+



6 volte 90+