



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Pregiato vino rosso che trasmette l'anima autentica, i profumi e i sapori del territorio da cui proviene. Riceve l'appellativo di "superiore" perché nasce da uve con gradazione più elevata e segue almeno un anno di maturazione. Questo permette di conferire al vino corpo e struttura, ma anche maggiore rotondità ed eleganza.

VITIGNI:	45% Corvina, 20% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara, 5% Dindarella
UBICAZIONE VIGNETI:	Comune di San Pietro in Cariano
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord- Sud/Ovest, 400 m. slm.
SUOLO:	Vulcanico-Calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Pergola veronese 3600 viti/ha.
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva da inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione
VINIFICAZIONE:	Dopo un leggero appassimento dell'uva in pianta, si procede con la pigiatura e diraspatura. Successivo inoculo di lieviti selezionati e fermentazione controllata a 28°C. Da ultimo rimontaggi alternati a delestage (viene tolto il mosto dalle bucce e poi rimesso sopra le stesse), per avere un'estrazione perfetta e la massima corposità, senza togliere freschezza al vino finale.
AFFINAMENTO:	100% botti di Rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino brillante. È fruttato e delicato al naso, con sentori di marasca e lampone maturo, frutta rossa e mandorla dolce. Al palato è secco, ma vellutato e ben bilanciato, con un piacevole fondo di frutta cotta, bruciacchiata e avvolgente.
DATI ANALITICI:	Alcol: 13% vol. Zuccheri: 5 g/l Acidità Totale: 5,45 g/l Acidità Volatile: 0,41 g/l Estratto Secco: 29,35 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Si accompagna a carni rosse, bolliti, arrostiti e formaggi a media stagionatura