



V23053075

Valpolicella Classico DOC - cl 75

La Valpolicella è terra dedita alla coltivazione della vite sin dall'antichità: il suo nome "val polis cellae" significa, infatti, "la valle delle molte cantine".

I vini della Denominazione di Origine Controllata «Valpolicella» sono prodotti con varietà autoctone del territorio quali Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara. A partire da queste uve si ottengono vini rossi importanti, di grande originalità, tipicità e fama internazionale come il Valpolicella Classico, il Valpolicella Classico Superiore, il Ripasso e l'Amarone.

Area di Produzione: Valpolicella (Veneto)

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella

Piante per Ettaro: 3500

Sistema di Allevamento: Pergola Veronese e Guyot

Vendemmia: Fine di Settembre - Inizio di Ottobre

Resa per Ettaro: 90 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > Situata in Veneto, la Valpolicella è uno splendido territorio collinare (pochi chilometri a nord di Verona), racchiuso tra la Valdadige, la Lessinia e la pianura veronese, a due passi dal lago di Garda.
- > Si differenzia dalle zone circostanti per la sua particolare conformazione, caratterizzata da valli longitudinali da sud verso nord e pertanto molto favorevole allo spostamento di masse d'aria lungo i pendii, quando soffiano forti venti meridionali. L'area è ben protetta a nord dalle Prealpi della Lessinia e per questo motivo il clima è simile a quello mediterraneo.
- > Il suolo è prevalentemente di tipo calcareo-argilloso, con buona presenza di scheletro tale da conferire ai vini freschezza ed eleganza, caratteristiche essenziali per garantirne la longevità.
- > La specificazione «Classico» in aggiunta alla DOC «Valpolicella» è riservata ai vini prodotti nella zona originaria, quella più antica, quella vocata alla produzione di vini di grande qualità e prestigio grazie alla prevalente posizione collinare, che comprende i cinque comuni di Sant'Ambrogio di Valpolicella, Fumane, San Pietro in Cariano, Marano e Negrar.

Processo Produttivo

- > Dopo la raccolta delle uve, si procede alla diraspatura-pigiatura e si inizia la fermentazione alcolica con l'utilizzo di lieviti selezionati.
- > Il processo di fermentazione-macerazione si compie per circa 10-15 giorni, a temperatura controllata per preservare gli aromi.
- > Seguono i rimontaggi giornalieri, consistenti nel bagnare il cappello di vinacce che a causa della CO₂ sale in cima alla vasca. Questa pratica permette una migliore e maggiore estrazione dei composti presenti nelle bucce, un'aerazione del mosto che favorisce la moltiplicazione dei lieviti e una diminuzione della temperatura dello stesso mosto in fermentazione.





> Al termine si procede alla separazione delle bucce dal vino e alla fermentazione malolattica. Il vino diventa così più morbido e gli aromi più complessi e "maturi".

Il Valpolicella Classico DOC viene poi affinato, prima in vasca e poi in bottiglia, prima di essere immesso al consumo. Durante questo periodo si ristabilisce il bilanciamento tra le diverse frazioni di composti e si ricostituisce l'equilibrio fra i differenti parametri che viene momentaneamente perso durante le fasi un po' stressanti dell'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: Giovane, fresco, fragrante, si presenta vinoso e delicatamente fruttato con fini sentori di ciliegia.

Gusto: Di medio corpo, asciutto, discretamente sapido, presenta un tannino piacevolmente astringente; da bere giovane per apprezzarne la vivacità, può comunque invecchiare per due o tre anni, acquisendo una maggiore morbidezza al palato.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12,5%

Zuccheri, g/l: 2-5

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 14-16 °C

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con antipasti a base di salumi, minestre, piatti di pasta, carni bianche, arrostiti o grigliati; ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce dal gusto intenso.

Da consumare preferibilmente: Entro 2 anni.



Bicchieri Consigliati: Ballon.

Premi

90/100 points - Luca Maroni.com IT (2018)
- VTG 2016

91/100 Points - Luca Gardini - ITA (2015)
- VTG 2014