



V23054075

Valpolicella Classico Superiore 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

- > Situa 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. Per ottenere invece la specificazione «Superiore» il Valpolicella DOC deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla produzione delle uve.

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 vino viene poi sottoposto per 9 mesi ad un processo di affinamento in botti di rovere di Slavonia. Le doghe in legno di questi particolari contenitori sono permeabili all'ossigeno e si verifica così una "ossidazione controllata" che favorisce alcune importanti modificazioni fisico-chimiche: il vino si illimpidisce e il suo colore diventa più stabile. La dissoluzione di alcuni costituenti del legno, inoltre, contribuisce alla complessità organolettica e all'arricchimento del bouquet. Il Valpolicella Classico Superiore DOC viene poi affinato un mese in bottiglia e, così come prevede il Disciplinare, non viene messo in commercio prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino intenso con sfumature granata.

Olfatto: Caratterizzato prevalentemente da aromi fruttati, tra cui spiccano mora, mirtillo e amarena, consente però di cogliere anche delicati sentori floreali, come la violetta, e un'elegante chiusura con note di mandorla.

Gusto: Di buona struttura, corposo, intenso, presenta una certa astringenza in ottimo equilibrio con l'alcolicità; emergono infine spiccate note aromatiche di mora e amarena, in perfetta corrispondenza con l'olfatto.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 13,5%

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, arrosti o grigliate; ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce dal gusto intenso.

Da consumare preferibilmente: Entro 3 anni.



Bicchiere Consigliato: Ballon.

Premi

Silver Medal - Korea Wine Challenge - KR (2019)

Tre Rosoni - Guida Ais Vinetia - IT (2018)
VTG 2015

90/100 points - Luca Maroni.com IT (2018)
- VTG 2015

