

Valpolicella Classico

Vitigni

Il vino rosso Valpolicella Classico DolceVera è composto dal 50% di uva Corvina, 20% di Corvinone, 25% di Rondinella e il 5% di Molinara, che sono vitigni autoctoni coltivati tutti nella località di Villa di Negrar, ad un'altitudine compresa tra i 260 e i 280 m s.l.m. La zona collinare su cui sorgono i vitigni DolceVera assicura un'esposizione al sole ottimale per la maturazione delle uve e una produzione equilibrata e più ricca di alcole.

Vinificazione

Otteniamo il vino rosso Valpolicella Classico DolceVera pigiando le uve fresche vendemmiate a mano escluse dalla cernita per la produzione dei vini Recioto e Amarone. Utilizziamo l'uva raccolta nella prima decade di ottobre, la quale è ricca di antociani e polifenoli che conferiscono al vino il tipico colore rosso e un profumo intenso ma allo stesso tempo delicato.

Dopo la pigiatura e la diraspatura, poniamo le uve a fermentare in vasche di acciaio con macerazione sulle bucce. Questa fase dura 10 giorni circa, a temperatura controllata 20°, ponendo attenzione ad eseguire rimontaggi e follature frequenti.

Affinamento

Realizziamo l'affinamento in serbatoi di acciaio per 6 mesi, e poi lo lasciamo maturare in bottiglia per altri 3 mesi, dove completa il suo sviluppo.

In questa fase di riposo, al buio e nel silenzio della cantina, il vino in realtà non è fermo, infatti evolve e si arricchisce degli aromi che le uve hanno respirato durante la primavera e l'estate prima del raccolto.

Con la degustazione, poi, si scopre e si vive la complessità della località di Villa, che ha donato sapori, profumi e colori in tutto l'arco dell'anno.

Note organolettiche

Il Valpolicella Classico DolceVera si presenta alla vista di colore rosso rubino con riflessi porpora, limpido e abbastanza intenso.

Al naso spiccano sentori primari di piccoli frutti rossi, come la ciliegia e alcune note vegetali.

In bocca il vino è intenso e abbastanza persistente, e presenta un ottimo equilibrio tra acidità e morbidezza. Infine, un tannino appena pronunciato ed una nota retro-olfattiva, richiama ancora la ciliegia, tipica coltivazione di questo territorio.



Dati Analitici per annata 2018

Alcol svolto:	12,5%
Capacità:	75 cl
Zuccheri riduttori residui:	5,00 g/l
PH:	3,28
Acidità totale:	5,85 g/l
Acidità volatile:	0,20 g/l
Estratto secco totale:	33,60
Anidride solforosa totale:	90 mg/l