

Valpolicella Classico Superiore

Vitigni

Il vino rosso Valpolicella Classico Superiore DolceVera è composto dal 50% di uva Corvina, 25% di Corvinone e dal 15% di Rondinella, e al 10% da altre varietà di uve. Tutte le varietà 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

Il Valpolicella Superiore Classico DOC DolceVera è ottenuto dalle migliori uve raccolte verso l'inizio ottobre. Dopo essere state selezionate con una cernita estremamente accurata, si procede con la pigiatura e diraspatura, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata 24 °C e la macerazione sulle bucce dura all'incirca 20 giorni. Quello che si ottiene è un Valpolicella Superiore elegante con tannini setosi ed un importante potenziale di invecchiamento.

Affinamento

Il nostro Valpolicella Superiore Classico DOC affina in botticelle da 7,5 hl e successivamente fa un passaggio in botte grande, il tutto per un periodo di 24 mesi. Per l'affinamento usiamo sia il rovere francese che rilascia note morbide e setose al vino, sia quello di Slavonia, il quale cede un corpo aromatico di spezie molto interessante. Il tutto avviene nella piccola bottaia costruita vicina al principale vigneto di Villa.

Note organolettiche

Si presenta con un rosso rubino limpido, tendente al granato. Al naso esprime un bouquet intenso e complesso. Si percepiscono i sentori secondari di frutta rossa matura come ciliegia e frutti di bosco. Sentori terziari di speziatura come vaniglia caffè e pepe nero sono presenti e ben bilanciati tra di loro. Al gusto, il vino è caldo intenso e persistente. Il tannino elegante e una buona acidità donano una buona struttura in bocca. Un Valpolicella Superiore importante, degno ambasciatore della zona di produzione.

