



VALPOLICELLA CLASSICO 2022



Valpolicella Classico D.O.C.



Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%



Region Veneto

Area Valpolicella Classica, Verona

Altitudine 180-280 m s.l.m.

Esposizione Sud-Est

Caratteristiche del suolo Molto vario, per lo più argilloso e calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 34 anni

Densità di impianto circa 5.000 viti/Ha



Vendemmia Raccolta manuale effettuata nella seconda metà di settembre

Pigiatura Soffice, dell'uva diraspata

Fermentazione In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione 25-31°C

Durata di fermentazione 9 giorni circa

Affinamento Permanenza in acciaio fino a metà febbraio, affinamento di 2 mesi in bottiglia



Grado alcolico 13,43% Vol

Acidità totale 5,65 g/l

Residuo zuccherino 1,6 g/l

Estratto secco 30,2 g/l

pH 3,37



Il 2022 è stata un'annata diversa dalle precedenti. Siccitosa già dai mesi di febbraio e marzo che ha portato a fine primavera ad un anticipo della stagione di circa 20 gg. Il sole, il caldo eccessivo e la mancanza di pioggia hanno reso la situazione critica, solo l'irrigazione di soccorso hanno reso possibile la maturazione del grappolo. I primi giorni di agosto e le piogge cadute tra il 6 e il 13 agosto hanno portato sollievo, ribaltando il corso dell'annata. La fase di invaiatura si è velocizzata e quasi tutti i grappoli hanno potuto maturare anche grazie all'aumento dell'escursione termica notturna avvenuta nella seconda metà di agosto.

Nella prima fase della vendemmia una violenta grandinata ha provocato gravi danni alle colture. Per nostra fortuna, i nostri vigneti si trovano in 4 dei 5 comuni della Valpolicella e grazie a ciò è stata salvaguardata gran parte della resa.



Il vino si presenta con una bella tonalità rubino che mantiene una trasparenza e invita alla beva. Il naso vede la ciliegia farsi più matura e disponibile lasciando le note di pepe nero sullo sfondo, accanto alle erbe officinali. In bocca il vino è agile e succoso, ben sostenuto dall'acidità, ed esprime un finale asciutto e di grande armonia.



ciliegia



pepe nero



erbe medicinali



Si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre, piatti di pasta ed in generale alle variegiate proposte della cucina mediterranea. Ottimo abbinamento con carni bianche, arrosto o grigliate, è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce.



Servire a 16°C e stappare pochi minuti prima del consumo.



375 ml • 750 ml



2 volte 90+



6 volte 90+