

“Casalvegri” Valpolicella Classico Superiore DOC



VARIETA'

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella e Molinara.

ZONA DI ORIGINE

Valpolicella classico, zona storica.

SUOLO

Il suolo è prevalentemente di tipo argilloso-limoso, calcareo, con buona presenza di scheletro (sassi, rocce). Questa tipologia di terreno conferisce ai vini grande freschezza ed eleganza, caratteristiche essenziali per vini longevi.

VIGNETI

I vigneti si trovano in posizione collinare, ad un'altitudine variabile che va da 150 a 300 mt s.m. , con esposizione Est, Sud-Est.

VENDEMMIA

La vendemmia inizia l'ultima decade di agosto e si protrae fino a settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo Valpolicella viene prodotto totalmente da uve fresche. Le caratteristiche del terreno e la posizione collinare pongono le condizioni ideali per la produzione di un vino rosso di grande prestigio. Tutta l'uva viene destinata alla produzione di questo Valpolicella, senza alcuna cernita preventiva per la produzione di Amarone. L'affinamento avviene per 18 mesi in botti di rovere da 3000 litri.

DEGUSTAZIONE

Vino di grande finezza ed eleganza. Al naso ricorda chiari sentori di spezie, piccoli frutti di sottobosco e sentori di rosa. Al gusto denota grande complessità e freschezza.

