



TEDESCHI

Dal 1630
sul lato buono della collina.

Maternigo

Valpolicella DOC Superiore

Nel grande vigneto di Maternigo la mappatura dei suoli ha permesso l'individuazione di alcuni appezzamenti che per le caratteristiche del terreno, le esposizioni e le risposte della piante si sono rivelati veri e propri cru. Uno di questi vigneti è Impervio, così chiamato per la forte pendenza del terreno. Condotta in regime di biologico come tutti gli altri vigneti di Maternigo, Impervio è caratterizzato dalla presenza di marne bianche e gialle, particolarmente adatte alla produzione di un Valpolicella di grande freschezza ed equilibrio. Grazie all'innovativa ricerca di caratterizzazione condotta a Maternigo, ogni singola pianta è costantemente monitorata e la maturazione dei frutti viene seguita giorno per giorno. L'attenta selezione delle uve dà vita a un vino fruttato e speziato, dalla struttura e concentrazione equilibrate e con un'acidità che ne permette la conservazione nel tempo.



www.tedeschiwines.com

Note viticole

Suolo: marne bianche e gialle calcaree di origine morenica a 400m slm.

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro di media.

Età del vigneto: 10 anni.

Allevamento vite: Guyot.

Potatura: 10/12 gemme/pianta.

Produzione: 7000 kg/ettaro.

Varietà uve: 40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella.

Tecnica di produzione

Vendemmia: metà/fine ottobre, dopo surmaturazione delle uve in pianta.

Diraspapigiatura

Fermentazione alcolica e macerazione: 20 giorni/temperatura 20/23° C.

Affinamento in botti di rovere di Slavonia (20/25 hl): 14 mesi.

Assemblaggio

Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino intenso, limpido e trasparente.

Olfatto: frutto molto pronunciato. Note di ribes rosso, amarena, ciliegia, prugna, che donano freschezza al vino, si amalgamano a note minerali, eteree, speziate e di vaniglia.

Gusto: struttura ricca, fresca ed equilibrata. La concentrazione dell'estratto è rilevante e ben bilanciata da una importante struttura tannica, da un'acidità molto viva e da un grado alcolico che assicurano un potenziale lungo invecchiamento. La retroolfazione conferma le note al naso. È un vino lungo, fresco persistente e molto elegante.

Durata nel tempo: è un vino di lunga durata.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, formaggi magri e invecchiati a grana secca.

Servire a: 16-18° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.): 14,5

Zuccheri (g/l): 2

Acidità totale (g/l): 6,1

Estratto netto (g/l): 34,5

Polifenoli totali (mg/l): 2400

Formati: 750 ml, 1500 ml