



# TEDESCHI

Dal 1630  
sul lato buono della collina.

## La Fabriseria

### Valpolicella DOC Classico Superiore

La famiglia Tedeschi da anni è impegnata nel miglioramento qualitativo dei propri vini e nell'esaltazione del rapporto tra vitigni tipici e territorio. Per questo il Rosso La Fabriseria, nato come vino di stile più internazionale, è stato totalmente ripensato, e oggi si presenta al pubblico come un vino coerente con il resto della produzione e profondamente radicato alla Valpolicella. L'uvaggio è composto da Corvina, Corvinone, Rondinella e da una piccola percentuale di Oseleta. Le uve provengono dal vigneto La Fabriseria situato all'interno della Valpolicella Classica (comuni di Sant'Ambrogio e Fumane), e vengono lasciate a surmaturare sulle piante. La resa in vino per ettaro è molto bassa e non supera quella dell'Amarone. Il vino affina esclusivamente in botti di rovere di Slavonia. Il Valpolicella La Fabriseria è oggi un grande e importante Valpolicella, un altro vino al quale la famiglia Tedeschi affida il compito di raccontare al mondo questo splendido territorio.



[www.tedeschiwines.com](http://www.tedeschiwines.com)

### Note viticole

**Suolo:** argilloso e calcareo di origine morenica.  
**Densità di impianto:** 5500 piante/ettaro.  
**Età del vigneto:** 16 anni.  
**Allevamento vite:** Guyot.  
**Potatura:** 10/12 gemme/pianta.  
**Produzione:** 6400 kg/ettaro, resa pari a quella di un vino Amarone.  
**Varietà uve:** 40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta.

### Tecnica di produzione

**Vendemmia:** metà/fine ottobre, dopo surmaturazione delle uve in pianta.  
**Vinificazione:** una parte di uve intere non dirasate.  
**Fermentazione alcolica e macerazione:** 30 giorni/temperatura 20/23° C.  
**Affinamento in botti di Rovere di Slavonia (10 hl):** 24 mesi.  
**Assemblaggio**  
**Imbottigliamento e affinamento in bottiglia:** 6 mesi.

### Descrizione del vino

**Colore:** rosso rubino intenso, limpido e trasparente.  
**Olfatto:** note di ribes, amarena, ciliegia, prugna, che donano freschezza al vino, si amalgamano a note minerali, eteree e di vaniglia.  
**Gusto:** struttura ricca ed equilibrata. La concentrazione dell'estratto è rilevante e ben bilanciata da una importante struttura tannica, da un'acidità viva e da un grado alcolico che assicurano un potenziale lungo invecchiamento. La retroolfazione conferma le note al naso. È un vino lungo, persistente e molto elegante.  
**Durata nel tempo:** è un vino di lunga durata.  
**Abbinamenti:** selvaggina e carni rosse, formaggi magri e invecchiati a grana secca.  
**Servire a:** 16-18° C.

### Dati chimici

**Alcol** (% in vol.): 15,5  
**Zuccheri** (g/l): 1,8  
**Acidità totale** (g/l): 6,3  
**Estratto netto** (g/l): 34  
**Polifenoli totali** (mg/l): 2550

**Formati:** 750 ml, 1500 ml