

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.



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 diraspate.
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
Zuccheri (g/l): 2,9
Acidità totale (g/l): 6,1
Estratto netto (g/l): 35,9
Polifenoli totali (mg/l): 2550

Formati: 750 ml, 1500 ml