

Valpolicella

DOC Superiore

Rappresenta il tipico vino Valpolicella Superiore, vinificato secondo la migliore tradizione veronese e rispettando le caratteristiche dei vini della Famiglia Tedeschi: vini ben strutturati, delicati ed eleganti. Le uve provengono da vigneti selezionati, ubicati nelle colline di Mezzane e di Tregnago.



Note viticole

Suolo: argilloso rosso e calcareo di origine morenica.
Densità di impianto: 5500 piante/ettaro.
Età del vigneto: 25 anni (età media).
Allevamento vite: Guyot.
Potatura: 12 gemme/pianta.
Produzione: 10000 kg/ettaro.
Varietà uve: 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella.

Tecnica di produzione

Vendemmia: fine settembre/inizio ottobre.
Diraspigiatura
Fermentazione alcolica e macerazione: 10 giorni/temperatura 23-25° C.
Fermentazione malolattica
Chiarificazione spontanea in tank
Affinamento in botti di rovere di Slavonia: 1 anno.
Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino con riflessi granato. Limpido e trasparente.
Olfatto: fresco, con chiare note di ciliegia e ribes.
Gusto: buon corpo, buona struttura, armonico e ben bilanciato. Il retrogusto conferma le sensazioni dell'esame olfattivo.
Durata nel tempo: 7 anni.
Abbinamenti: pasta, carni bianche e rosse.
Servire a: 16° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.): 13,5
Zuccheri (g/l): 2,2
Acidità totale (g/l): 6,2
Estratto netto (g/l): 31
Polifenoli totali (mg/l): 1700

Formati: 375 ml, 750 ml