

Capitel Nicalò

Valpolicella DOC Superiore

Vino ottenuto dalle varietà di uve rosse coltivate sulle colline moreniche della Valpolicella. La metodologia di produzione di questo Valpolicella si avvale di una tecnica tradizionale del Veronese: l'appassimento delle uve. In realtà si tratta di una leggera disidratazione: le uve poste in cassette per circa un mese, perdono circa l'8-10% del loro peso. A seguito della parziale disidratazione le uve si arricchiscono naturalmente di zuccheri, aumenta poi l'estratto secco, le ceneri e il colore del vino. Durante l'appassimento si formano aromi prefermentativi, che si fondono poi con quelli terziari derivanti dalla maturazione del vino in botti di legno.



Note viticole

Suolo: argilloso rosso e calcareo di origine morenica.
Densità di impianto: 5500 piante/ettaro.
Età del vigneto: 20 anni (età media).
Allevamento vite: Guyot.
Potatura: 12 gemme/pianta.
Produzione: 9000 kg/ettaro.
Varietà uve: 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella.

Tecnica di produzione

Vendemmia: fine settembre, inizio ottobre.
Appassimento uve in fruttajo: 1 mese con il controllo dell'umidità dell'ambiente.
Diraspapigiatura
Fermentazione alcolica e macerazione: 14 giorni/temperatura 23-25° C.
Affinamento in botti di rovere di Slavonia: 1/1,5 anni.
Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino. Limpido e trasparente.
Olfatto: complesso. L'aroma di sottobosco si mescola alla vaniglia del rovere di Slavonia.
Gusto: buon corpo, buona struttura, viva acidità e alcolicità ben bilanciate con i tannini. Il retrogusto conferma le sensazioni dell'esame olfattivo. È un vino complesso ed elegante.
Durata nel tempo: il vino conserva le proprie caratteristiche per 10 anni.
Abbinamenti: vino da tutto pasto, dalla pasta al formaggio.
Servire a: 16° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.): 13,5
Zuccheri (g/l): 1,8
Acidità totale (g/l): 6
Estratto netto (g/l): 32,3
Polifenoli totali (mg/l): 1900

Formati: 375 ml, 750 ml