

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. Condotto 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.



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.
Diraspigiatura
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, servaggina, formaggi magri e invecchiati a grana secca.
Servire a: 16-18° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.): 15
Zuccheri (g/l): 3,8
Acidità totale (g/l): 5,7
Estratto netto (g/l): 37
Polifenoli totali (mg/l): 2400

Formati: 750 ml, 1500 ml