

## Maternigo

Valpolicella DOC Superiore

Nella tenuta 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. 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 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.  
**Diraspapigiatura**  
**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, serlvaaggina, 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