

LA FABRISERIA

Valpolicella DOC Classico Superiore



La Fabriseria viene prodotto con uve che provengono dal vigneto omonimo situato all'interno della Valpolicella Classica (comuni di Sant'Ambrogio e Fumane), che vengono lasciate a surmaturare sulle piante. La resa in vino per ettaro è molto bassa e non supera quella dell'Amarone. 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.



Uvaggio

- 40% Corvina
- 40% Corvinone
- 15% Rondinella
- 5% Oseleta

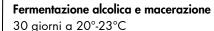
TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine settembre - metà ottobre

Vinificazione

Parte di uve intere non diraspate



Affinamento in botte

24 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

Alcol: 15%

Zuccheri: 1,6 g/l Acidità totale: 6,1 g/l Estratto netto: 36 g/l



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso, calcareo, ricco in sceletro

Densità di impianto

7200 piante/ettaro

Età del vigneto 23 anni

Allevamento vite

Guyot

Potatura 10-12 gemme/pianta

Produzione

6400 kg/ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente Rubino intenso



Ribes, ciliegia, amarena e prugna Note minerali, eteree e di vaniglia



Struttura ricca ed equilibrata Trama tannica e buona acidità Fresco con carattere fruttato





Durata nel tempo

Vino di lunga durata





Carni rosse e selvaggina Formaggi invecchiati a grana secca























