

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, è caratterizzato dalla presenza di marne bianche e gialle, particolarmente adatte alla produzione di un Valpolicella di grande freschezza ed equilibrio.



Uvaggio

- 40% Corvina
- 40% Corvinone
- 20% Rondinella

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine settembre - metà ottobre

Diraspapigiatura

Fermentazione alcolica e macerazione

20 giorni a 20°-23° C

Affinamento in botte

12-24 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 14,5%
- Zuccheri: 0,8 g/l
- Acidità totale: 6,5 g/l
- Estratto netto: 33 g/l



Durata nel tempo

Vino di lunga durata



Formati

750 ml
1500 ml



NOTE VINICOLE

Suolo

Marne bianche e gialle, di origine morenica

Densità di impianto

5000 piante/ettaro

Età del vigneto

15 ann (età media)

Allevamento vite

Guyot

Potatura

10-12 gemme/pianta

Produzione

7000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso

Ribes, ciliegia, amarena e prugna

Note minerali, eteree, speziate

Grande struttura, fresca ed equilibrata

Molto fruttato con note floreali

Buona persistenza



Website



Video

@TedeschiWines



14°-16° C



Carni rosse e selvaggina
Formaggi invecchiati a grana secca