

## Valpolicella Classico Superiore Doc



UN VALPOLICELLA SUPERIORE DALLA GRANDE COMPLESSITÀ ed eleganza che eredita la tradizione familiare più che centenaria. Lo stile è coerente con l'espressione tipica delle tre uve Corvina, Rondinella e Corvinone e con il terroir della zona. Alla fine della fermentazione il vino così ottenuto viene trasferito nelle grandi botti di rovere della nostra cantina storica, dove affina per un anno prima di essere imbottigliato.

Il Valpolicella Superiore è di colore rosso rubino brillante. Intensi profumi floreali e sentori di ciliegia, mirtillo, mora e violetta e con delle venature speziate di cannella, vaniglia e pepe. La grande beva, la buona acidità e il finale lungo e fruttato donano eleganza e struttura a questo vino.

#### CLASSIFICAZIONE

Valpolicella Classico Superiore  
Denominazione di Origine Controllata

#### FILOSOFIA DI PRODUZIONE

Questo Valpolicella Classico ottenuto impiegando le tradizionali tecniche di vinificazione che conferiscono un carattere unico ed immediatamente riconoscibile. Esso rappresenta la piena espressione della tradizione vinicola veronese, rinnovando in questo modo la più che centenaria storia della Famiglia.

#### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno collinare, argilloso – calcareo

#### VITIGNO

Corvina 75%, Rondinella 10%, Corvinone 15%

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Settembre



14% VOL.

TEMPERATURE DI SERVIZIO 15°-18°C

ABBINAMENTI *Piatti a base di carne, formaggi di media stagionatura*

#### SESTO D'IMPIANTO

Guyot - 5600 piante/ha

#### ANNO DI IMPIANTO

1991/1993

#### VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ad Arbizzano di Negrar in zona Classica, con una vendemmia successiva a quella dell'Amarone, a metà ottobre vengono raccolti a mano i grappoli per il Valpolicella. Le uve vengono pigiate, macerate a freddo e fermentate per circa 25-30 giorni a temperatura controllata con follature giornaliere. Finita la fermentazione il vino viene trasferito in grandi botti di rovere dove avviene la fermentazione malolattica. Trascorsi 12 mesi di affinamento viene infine imbottigliato.

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

*Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate*

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia

tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine