



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Il nostro Valpolicella Classico Superiore rappresenta la piena espressione della tradizione vitivinicola veronese e delle tecniche enologiche di famiglia. È prodotto interamente dai vitigni autoctoni veronesi Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta in vigneti a bassa resa presso la nostra storica tenuta ad Arbizzano di Negrar, Verona. Le uve vengono raccolte a mano e, dopo una lunga macerazione e fermentazione, il vino viene invecchiato per 14 mesi in tradizionali grandi botti di rovere, poi seguito da un breve affinamento in bottiglia.

Colore rosso rubino brillante, con profumi intensi di mirtillo, sentori di ciliegia, liquirizia e note persistenti di cannella e pepe. Al palato presenta tannini strutturati e morbidi, equilibrati da buona acidità e dal finale lungo e fruttato.

CLASSIFICAZIONE
Valpolicella Classico Superiore
Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI
Corvina 70% | Corvinone 15% | Rondinella 10% | Oseleta 5%

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Valle di Negrar di Valpolicella. Terreno colluviale, prevalentemente calcareo con sottostrati argillosi. I vigneti più elevati sono terrazzati con esposizione a sud-est. Altitudine: 120-220 m.

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine settembre

SESTO D'IMPIANTO
Guyot – 5600 ceppi/Ha

GRADO
ALCOLICO
14%

TEMPERATURA
DI SERVIZIO
15°-18°C

ABBINAMENTI
*Primi di terra, ragù di cortile. Piccola selvaggina,
piccoli volatili, carni bianche. Manzo, maiale.*



Una tenuta privata della famiglia di Gaetano Bertani

TENUTA SANTA MARIA EREDI DI GAETANO BERTANI

Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia · +39 045 5709086 · info@tenutasantamaria.wine

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE