

Вальполичелла Классико Супериоре D.O.C.



Вальполичелла Классико Супериоре отличается особой сложностью и элегантностью, наследием многовековой семейной традицией. Стил вина отражает терруар региона Вальполичелла, а также характер трёх местных сортов винограда: корвина, рондинелла и корвиноне. По окончании ферментации, вино переливают в большие дубовые бочки нашего исторического винного погреба, где оно выдерживается в течение года, а затем разливают по бутылкам.

Вальполичелла Супериоре имеет ярко-красный рубиновый цвет. По окончании ферментации, вино переливают в большие дубовые бочки нашего исторического винного погреба, где оно выдерживается в течение года, а затем разливают по бутылкам. Заметны интенсивные цветочные ароматы фиалки, вишни, черники, ежевики, пряные ноты перца, корицы и ванили. Живость с хорошей кислотностью и продолжительное фруктовое послевкусие придают элегантность и структуру этому вину.

КЛАССИФИКАЦИЯ

Вальполичелла Классико Супериоре – наименование, контролируемое по происхождению (D.O.C.)

ФИЛОСОФИЯ СОЗДАНИЯ

Вальполичелла Классико получено путём применения устоявшихся техник винификации, которые придают уникальный и узнаваемый характер вину. Представляет собой полное выражение веронской винодельческой традиции, обновляя таким образом более чем столетнюю семейную историю.

СОСТАВ ПОЧВЫ

Холмистая долина, глинисто-известняковая почва

сорта винограда

Корвина 75%, Рондинелла 10%, Корвиноне 15%

время сбора винограда

Конец сентября

ФОРМИРОВКА ВИНОГРАДНИКА

Гюйо – 5600 лоз/гектар

ГОД ПОСАДКИ ВИНОГРАДНИКА

1991/1993

СБОР УРОЖАЯ, ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА ВИНА

В Арбиццано ди Неграр, регионе классической Вальполичелла, в середине октября, после сбора урожая для Амароне, собирают вручную виноград для Вальполичелла. Виноград прессуют, подвергают холодной мацерации и оставляют на ферментацию в течение 25-30 дней при контролируемой температуре с ежедневным разбитием шапки. После ферментации вино переливают в большие дубовые бочки, где происходит малолактическая ферментация. По истечении 12 месяцев выдержки вино разливают по бутылкам. большого объема, в которых проходит малолактическая ферментация. Через 24 месяца вино разливают по бутылкам для дальнейшей выдержки на 6 месяцев минимум.



14% VOL.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 15°-18°C
СОЧЕТАНИЯ мясные блюда, сыры средней выдержки

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