



# VALPOLICELLA

D.O.C.

## Classico Superiore



---

#### REGIONE DI ORIGINE:

Zona Classica della Valpolicella.

#### VARIETÀ:

Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara.

#### TERRENO:

Il terreno è prevalentemente calcareo-argilloso con un'alta percentuale di roccia e pietra.

#### VIGNETI:

I vigneti si trovano su una collina rivolta a sud ad un'altitudine che varia tra i 400 e i 530mt sul livello del mare. Il metodo di allevamento che utilizziamo è la pergola veronese. La vendemmia avviene rigorosamente a mano, inizia l'ultima settimana di settembre e continua fino ad ottobre.

#### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Durante la vendemmia l'uva viene raccolta in cassette e pigiata il giorno stesso. La fermentazione avviene con lieviti indigeni, in vasche d'acciaio inox. Dopo la fermentazione il vino affina in botti grandi di rovere da 2000 litri per un periodo minimo di 12 mesi.

---



---

750 ML