



VENTURINI

Valpolicella

denominazione di origine controllata
classico superiore

Vino rosso rubino di media intensità, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo intenso, il sapore asciutto ed armonico lo accompagnano a carni bianche e rosse. Nella tradizione Veronese, il Valpolicella Superiore era definito "nuovo" fino al compimento dei tre anni, diventava "vecchio" tra i tre ed i sei anni, al di là dei quali assumeva l'aggettivazione "merum", come dire vino di pregio superbo. Attualmente ha bisogno di almeno un anno di affinamento in botti di rovere ed una gradazione minima di 12° per acquisire la dicitura "Superiore". Va servito alla temperatura di 18°C e si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servirla.



VITIGNI:
Corvina 70%
Rondinella 25%
Molinara 5%

CONTENUTO:
750ml

GRADAZIONE ALCOLICA:
13,5% vol.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:
Situati nella Valpolicella Classica, zona collinare: Monte Castel.
Altimetria: media 200 m s.l.m.
Esposizione prevalente Sud-Ovest
Tipologia del terreno: molto leggero, calcareo, ricco di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DELL'IMPIANTO:
Pergola trentina, circa 3000 viti per ettaro.
Età media delle viti in produzione: 30 anni.
Carico di gemme per ceppo: 20-25.

RESA PER ETTARO ALLA RACCOLTA D'UVA:
90 quintali.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA:
Prima settimana di ottobre, raccolta e cernita manuale.

VINIFICAZIONE:
Ottobre.
Pigiatura a rulli con diraspatura.
Temperatura di fermentazione tra 20-25°C.
Durata della macerazione: 10 giorni.
Rimontaggi giornalieri periodici.
Fermentazione malo-lattica: svolta nei mesi di maggio-giugno.
Trasferimento in legno immediatamente dopo la svinatura.
Maturazione in legno per 12 mesi in botti di rovere.
Affinamento in bottiglia per 6 mesi.