



VENTURINI

7
Valpolicella
denominazione di origine controllata
classico



Il Valpolicella è un grande vino rosso che nasce dalle uve originarie delle Prealpi Veronesi: Corvina, Rondinella, Molinara. Presenta un bel colore rubino, profumi gradevolmente fruttati molto tipici delle varietà impiegate, gusto immediato e ben calibrato nelle sue componenti. Il vino di stile piuttosto tradizionale, può essere considerato da tutto pasto, in virtù della facile bevibilità e del corpo di media struttura. Stappare la bottiglia al momento di servirlo a 18°C.

VITIGNI:
Corvina 70%
Rondinella 25%
Molinara 5%

CONTENUTO:
750ml

GRADAZIONE ALCOLICA:
12,5% 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: profondo, di medio impasto.

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

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

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA:
Primi 15 giorni di ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE:
Ottobre.
Pigiatura: a rulli con diraspatura.
Temperatura di fermentazione tra i 20-25°C.
Durata della macerazione: 8 giorni circa.
Rimontaggi giornalieri periodici
Fermentazione malo-lattica svolta nei primi mesi dopo la svinatura.