

Valpolicella Classico Superiore



CORTE BRAVI®

Des raisins trop mûrs sur la vigne avec Oseleta, pour obtenir un vin capable de vous emmener à travers ses arômes et sa saveur dans un voyage dans le temps et la tradition.

CLASSIFICATION

DOC Valpolicella Classico
Superiore Biologique

ANNÉE

2019

VIGNOBLES

de propriété et cultivés en treilles véronèses, avec une méthode biologique. Exposition à sud.

ÂGE DES VIGNES

20/30 ans

ZONE DE PRODUCTION

localité Gargagnano,
Sant'Ambrogio di Valp. (Vérone)
200 m s.m.l

TYPOLOGIE DE TERRAIN

principalement calcaire

MÉLANGE

15% Oseleta, 40% Corvinone,
40% Corvina e 5% Rondinella

RENDEMENT

90 q.li à hectare. Pour 100 kg
de raisin on produit 55-60 litres
de vin.

VINIFICATION ET AFFINEMENT

Les raisins rouge sont récoltés à la main, laissés mûrir plus longtemps sur la plante. Une fois foulés, ils sont macérés à froid, pour ensuite faire partir spontanément la fermentation. Suit une macération à chaud qui dure au moins 1 mois et qui sert à extraire tous les arômes et les parfums de l'Oseleta, un raisin prisé, autochtone de la Valpolicella. Le vin est laissé au repos, la moitié pour au moins 12 mois dans des fûts de chêne français et l'autre moitié en

cuve d'acier. il est ensuite mis en bouteille sans filtrage afin de poursuivre son affinement en bouteille pour environ 1 ans.

LEVURES

indigènes

FILTRAGE

Aucun.

SULFITES TOTALES EN BOUTEILLE

Inférieur à 30mg/l

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13,5 % vol.

ACIDITÉ TOTALE

5,8 g/l

TENEUR EN SUCRE

0,6 g/l

ASSOCIATION IDÉALE

Vin structuré et robuste.
L'association est idéale avec les viandes rouges préparées à la braise, le gibier savoureux ou les fromages affinés tel que le Monte Veronese ou le Pecorino qui en exaltent les parfums et les saveurs.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18 ° C

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

couleur rouge rubis intense avec des nuances de violet, au nez on sent des notes d'épices et de fruits rouge mûre, tel que les prunes, les mûres et les groseilles. En bouche il est moelleux et suave. Les fruits rouge émergent et les tannins délicats garantissent une bonne persistance.

