

VALPOLICELLA DOC



È il vino rosso giovane e immediato che custodisce in sé l'anima autentica della terra in cui nasce: la Valpolicella.



VIGNETO

Situato nella DOC Valpolicella.

Altimetria: 150-250 metri s.l.m.

Terreno: molto vario, prevalentemente argillo-limoso, in parte calcareo, in parte di origine vulcanica.

Inerbimento del vigneto.
Sistema di allevamento: Pergoletta Doppia.

Età delle viti: 15-25 anni.
Carico di gemme per ceppo: 18.
Densità di impianto: 3.300 viti/ha.
Resa per ettaro: 100 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Fermentazione alla temperatura da 25 a 28 °C. Macerazione per 7 giorni. Fermentazione malolattica completa. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino, con sfumature violacee.

Profumo: combinazioni di frutti rossi, vinoso e speziato.

Sapore: sapore secco, caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato nel tannino.



VIVALDI