



VALPOLICELLA Montecurto DOC 2022

- Tipologia: vino rosso secco
- Vitigni: corvina, corvinone, rondinella
- Terreno: marna calcarea
- Altitudine: 180/250 metri slm
- Età dei vigneti: 10/35 anni
- Epoca di Raccolta: fine settembre
- Tempo di Macerazione: 20 giorni
- Maturazione: 6 mesi in acciaio e cemento con i lieviti
- Resa: 60 hl/ha

• LA VINIFICAZIONE E L’AFFINAMENTO

Questo Valpolicella è frutto di una rigorosa selezione dei grappoli di corvina, corvinone e rondinella. L’uva viene pigiata e lasciata a fermentare spontaneamente e rimane in contatto con le bucce per circa 20 giorni. Dopo la svinatura il vino passa in cemento e in acciaio per circa 6 mesi a contatto con i lieviti. Dopo questo periodo il vino viene messo in bottiglia. Il vino non è filtrato ed è certificato biologico

• ALCUNI DATI ANALITICI

- Alcool: 12,5% vol.
- Residuo zuccherino: 0,6 g/l
- PH: 3.40
- Acidità totale: 5.30 g/l
- Estratto totale: 25 g/l