

marco Mosconi



VALPOLICELLA Superiore DOC 2017

- Tipologia: vino rosso secco
- Vitigni: 40% corvina, 40% corvinone, 15% rondinella e 5% oseleta
- Terreno: marna calcarea
- Altitudine: 180/250 metri slm
- Età dei vigneti: 10/35 anni
- Epoca di Raccolta: fine settembre
- Tempo di Macerazione: 20/30 giorni
- Maturazione: 24 mesi in barrique e botte da 20 hl
- Resa: 50 hl/ha

• LA VINIFICAZIONE E L’AFFINAMENTO

Questo Valpolicella è frutto di una rigorosa selezione dei grappoli di corvina, corvinone e rondinella. Il 50% delle uve vengono raccolte in plateau e poste in fruttai per circa due mesi usando la medesima tecnica per la produzione di Amarone mentre il rimanente 50% dell’uva è raccolta e pigiata fresca. Dopo la fermentazione delle due masse il vino viene assemblato e lasciato ad affinare in botte e barrique per circa 24 mesi. Dopo questo periodo il vino viene messo in bottiglia e lasciato riposare per ulteriori due anni prima di essere messo in commercio.

• BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.300

• ALCUNI DATI ANALITICI

- Alcool: 14% vol.
- Residuo zuccherino: 0 g/l
- PH: 3.50
- Acidità totale: 5.30 g/l
- Estratto totale: 27 g/l