

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC NILLA

IL VALPOLICELLA SUPERIORE È UN VINO ROSSO DEL VENETO, PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE NELLA VALPOLICELLA IN PROVINCIA DI VERONA DA VITIGNI AUTOCTONI.

LE UVE, PARZIALMENTE APPASSITE, VENGONO SOTTOPOSTE A PRESSATURA SOFFICE ELIMINANDO NEL CONTEMPO I RASPI.

IL VINO VALPOLICELLA RICEVE LA DENOMINAZIONE DI SUPERIORE PERCHÈ L'AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE AVVIENE PER UN MINIMO DI 12 MESI.

UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E ALTRO.

PROVENIENZA: I VIGNETI SONO SITUATI NELLA ZONA VALPOLICELLA DOC.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE VA DAI 24° AI 27°C. SEGUE LA MACERAZIONE PER 15 GIORNI CON FOLLATURE MANUALI ALLA FREQUENZA DI 3 AL GIORNO PER 20 MINUTI. IL PRODOTTO, ULTIMATA LA FERMENTAZIONE ALCOLICA, VIENE DECANTATO E NE SEGUE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA. IL VINO VIENE POI STOCCATO IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX. IN SEGUITO ABBIAMO L'ASSEMBLAGGIO E L'IMBOTTIGLIAMENTO.

CONSERVAZIONE: CONSERVATO ALLA TEMPERATURE COSTANTE DI 14-15° C, CORICATO ED IN ASSENZA DI LUCE, PUÒ MANTENERE LE SUE CARATTERISTICHE PER 2-4 ANNI.

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO.

PROFUMO: VINO ROSSO RUBINO INTENSO DAI PROFUMI PULITI ED ARMONICI, IN PREVALENZA FRUTTATI.

SAPORE: ASCIUTTO, DI BUONA PERSISTENZA ED INTENSITÀ, VELLUTATO E CON I GIUSTI TANNINI A BILANCIARE L'ACIDITÀ

ALCOOL: 13,5% VOL.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: OTTIMO CON I PIATTI DI PASTA, RISOTTI CARNI ROSSE E FORMAGGI STAGIONATI.



RINGRAZIAMO L'ARTISTA
NILLA SPINATO AUTRICE
DEI DIPINTI.