



Racolo

Valpolicella DOC Superiore



Valpolicella Doc Superiore

Denominazione di Origine Controllata

Produzione | 7.000 bottiglie

Tipo | Rosso Secco da invecchiamento

Uve | Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara e Croatina, solo uve di proprietà selezionate a mano.

Tipologia di terreno | calcareo, tufaceo

Temperatura di servizio | 18°C

Vinificazione | Una rigorosa selezione identifica i grappoli migliori che sono riposti in plateau a riposare in fruttaio per un breve appassimento di circa venti giorni.

La vinificazione delle uve avviene in acciaio inox con un controllo di tutte le fasi di lavorazione.

Affinamento | Il vino riposa in botti di rovere francese da 5 a 30 hl per almeno 3 anni, al termine di questo affinamento viene effettuata la massa che riposerà alcuni mesi in acciaio prima di essere imbottigliata.

Sosta in bottiglia almeno 6 mesi.

Abbinamenti | Vino di struttura, ideale con carni rosse e selvaggina.

Consigliato con formaggi stagionati e saporiti.

Si accompagna ai piatti della tradizione veronese, come primi piatti a base di sughi di carne, risotti e bolliti.

Analisi visiva | Colore rosso rubino con riflessi porpora.
Analisi olfattiva | Al naso elegante e complesso, le note floreali di rosa e frutti di bosco si fondono ad aromi più vivaci che evocano il tabacco, l'eucalipto e la menta, esaltati da un'intrigante balsamicità.

Analisi gustativa | In bocca entra morbido, caldo e bilanciato, sentori di frutta rossa come ciliegia e lampone si legano alla vaniglia mai troppo eccessiva. Lungo finale di spiccata e dinamica eleganza.

Dati analitici | Alcol: 14.5% vol., Zuccheri residui: 4.0 g/l, Acidità: Tot: 5.90 g/l, pH: 3.45, Estratto secco netto: 32.0 g/l.

www.piccoliwine.it