

Superiore

Valpolicella Classico Superiore D.O.C. 2009

Colore rubino intenso con riflessi violacei
Profumo elegante di frutta rossa matura e ciliegie, con
leggero sentore speziato
Gusto persistente e caldo, avvolgente ed armonico

Servire ad una temperatura di circa 16°-18° C
Stappare un'ora prima di essere servito

Terreno:

Bruno alluvionale con argilla.

Vitigni:

60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella.

Sistema di**allevamento:**

Pergola doppia con 3300 ceppi ettaro
20 gemme ceppo
Età delle viti 20 anni
Inerbimento dei filari

Vendemmia:

Raccolta manuale delle uve alla fine di ottobre

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve
Temperatura di fermentazione 28°C
Fermentazione malo-lattica

Affinamento:

Affinamento in acciaio per dodici mesi
Riposo in bottiglia per sei mesi prima della commercializzazione

Resa:

70 hl/Ha

Dati analitici:

Alcool svolto 13,5%,
Zuccheri riduttori residui 6 g/l
Acidità totale 5.6 g/l
Estratto secco netto 32 g/l



Azienda Agricola CAMPOREALE di Mario Lavarini, 37020 Arbizzano di Negrar, Verona TEL/FAX +39 045 7514253
www.camporealevini.it info@camporealevini.it