

# Valpolicella

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VALPANTENA

2016



COSTA

ARENTE



È il vino che porta il nome del territorio di produzione, e quindi quello che meglio ne esprime tipicità e carattere. Realizzato a partire dalle stesse uve che compongono Amarone e Ripasso, viene vinificato in maniera tradizionale, senza appassimenti e ripassi. Generalmente è un vino di buona freschezza e media struttura, facile da bere e piacevolmente fruttato. Semplice - ma assolutamente non banale - spesso rivela le potenzialità di una determinata zona. Dalle colline di Costa Arente, sempre ventilate dalle brezze dei monti Lessini, prende l'eleganza tipica dei vini della Valpantena.

**Vitigni:**

Corvina 50%,  
Corvinone 30%,  
Rondinella 10%,  
Altri Vitigni 10%

**Resa:** 70 hl/ha

**Contenuto alcolico:** 13,5 %

**Acidità:** 13,5 gr/lt

**Zuccheri Residui:** 5,0 gr/lt

**Capacità di invecchiamento:** 3 anni

**Le uve:** Corvina, Corvinone e Rondinella sono le principali varietà che compongono questo vino e vengono coltivate con sistema di allevamento a pergola e a guyot. La produzione media per pianta si attesta intorno ai 2kg d'uva per ceppo. Vendemmiate a mano intorno ai primi giorni di ottobre vengono immediatamente portate in cantina per la vinificazione.

**Vinificazione:** Le uve vengono diraspate e pigiate in modo soffice prima della fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata tra i 25° e 28°C. Qui sostano per 10 giorni con rimontaggi giornalieri e delestage, allo scopo di migliorare l'estrazione dei tannini e dei polifenoli presenti nella buccia dell'acino. Dopo la svinatura il vino viene posto in botti di rovere di secondo passaggio dove matura per tre mesi prima dell'imbottigliamento.

**Descrizione Organolettica:** Rosso rubino vivace dall'aroma energico ed ampio. Al naso colpiscono, inizialmente, sentori di lamponi, ribes rossi e amarena che lasciano spazio a note pepate. In bocca emergono grande piacevolezza ed equilibrio delle note di frutta rossa che si intrecciano, bilanciandosi, ad una tannicità gentile e fresca.

**Abbinamenti:** Ottimo l'accostamento a primi piatti saporiti, secondi di carni bianche, grigliate miste e formaggi di media stagionatura.

**Consigli per il servizio:** Sarà sufficiente—una volta stappato—lasciar respirare il vino per qualche minuto prima di degustarlo nel modo migliore.

**Calice:** Tulipano ampio

**Temperatura di servizio:** 16°C —18°C

**Formati:** 0.75 l