

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Il Valpolicella Superiore Villa Crine rappresenta la tradizione e la storia del territorio. Prodotto da varietà autoctone Corvina, Rondinella e Molinara è un vino con una bella personalità. Indimenticabile per la sua concentrazione e ricchezza di profumi.



Denominazione	Valpolicella classico Superiore D.O.C.
Vitigni	Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
Terreni	Vigneti situati su altitudine da 200 a 300 m s.l.m. Suoli di argilla, alluvionali ghiaiosi e tufacei con rocce marine calcaree.
Vigneti	Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90 q.li / ha
Vendemmia	Tra fine settembre e la prima decade di ottobre raccolta manuale nello stadio migliore di maturazione delle uve. Appassimento per circa 30 giorni.
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice in serbatoi di acciaio nel mese di novembre.
Affinamento	In acciaio per un anno e ulteriore maturazione in bottiglia nelle antiche celle in tufo.
Caratteristiche Organolettiche	Rosso rubino vivace, naso con belle note floreali e di amarene sotto spirito con leggere speziature, bocca precisa, di bella struttura, ben fatta fino all'ultimo bicchiere.
Gradazione alcolica	13.50% vol.
Abbinamenti	Maialino al forno con cipolle di tropea, polenta funghi e soppressa, selvaggina, pasta all'uovo.
Servizio	Temperatura di servizio ideale 18°C.