

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Il Quintario

Valpolicella Classico Superiore, "Il Quintario", porta dietro di sé la storia di un territorio. Il suo nome ci giunge dall'epoca della centuriazione Romana in cui Quintario era la strada eretta ogni 5, realizzata leggermente più ampia delle altre, su cui sorgevano pievi, parrocchie e castelli che al tempo rappresentavano potere politico e religioso. Tale importante strada attraversa uno dei nostri vigneti conducendo al castello di Castelrotto e alla Pieve di San Floriano.

Dal sapore fresco e fruttato, è caratterizzato dalla perfetta armonia fra acidità e tannino.



Denominazione Valpolicella Classico Superiore DOC

Vitigni Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%

Terreni Vigneto situato su altitudine di 300 m s.l.
Suoli argillo-tufacei con rocce marine calcaree

Vigneti Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90q.li / ha

Vendemmia Raccolta rigorosamente manuale delle uve nel mese di settembre e prima decade di ottobre

Appassimento Le uve vengono riposte in appassimento naturale in fruttaio per circa 30 giorni su graticci di arele o cassette di legno

Vinificazione Pigiatura soffice e fermentazione in serbatoi in acciaio, 12 mesi di affinamento tra legno e acciaio; infine 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Caratteristiche Organolettiche Dal colore rosso rubino e dal profumo intenso e persistente, con note fruttate di ciliegia e prugna, floreali di viola e leggermente speziate di pepe nero. Scentori freschi, fruttati e notevolmente equilibrati

Gradazione alcolica 14,5 % vol.

Abbinamenti Secondi piatti di carne o selvaggina, alla brace o al forno saporita, polenta accompagnata da funghi e soppressa

Servizio Temperatura di servizio ideale 16-18° C.