

FRATELLI VOGADORI

Valpolicella Classico

Zona di produzione: NEGRAR (Valpolicella Classica e Storica)

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara

Kilogrammi d'uva: 3 kg/vigna

Appassimento: alle uve del Valpolicella Classico viene dato un mese di appassimento per conferire maggior struttura e rotondità al vino. Per questo motivo il nostro Valpolicella ha una gradazione di 13 gradi alcolici: l'appassimento fa evaporare l'acqua contenuta nell'acino permettendo di ottenere un vino più strutturato.

Vinificazione: la fermentazione avviene in contenitori di acciaio sfruttando i lieviti naturali presenti nell'uva. La fermentazione del Valpolicella richiede circa 15 giorni e come per l'Amarone viene fatta tre volte al giorno la rottura del cappello.

Affinamento: l'affinamento avviene in barrique (225 litri) francesi per circa 7 mesi e resta in bottiglia almeno 6 mesi.

Esame organolettico: Rosso rubino, profumo tipico dei vini della Valpolicella con sentore di ciliegia. Vno piacevole con un'ottimo fruttato. In bocca dimostra un'ottima acidità, asciutto nel medio palato con una buona persistenza.

Abbinamenti: è un vino adatto con le carni bianche, formaggi morbidi e con i primi piatti

Temperatura di servizio: tra i 16 e i 18°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

