



Valpolicella Superiore

Denominazione di Origine Controllata
2023

VITIGNI

Corvina 90%, Rondinella e altre varietà

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio di Romagnano in Valpolicella Valpantena. I vigneti si trovano ad un'altitudine di 300-600 metri s.l.m. con esposizione sud, sud ovest. Suolo di medio impasto calcareo con buona presenza di scheletro (sassi e rocce).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

METODO DI PRODUZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Macerazione delle uve di circa 10 giorni. Affinamento di 12 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

NOTE DI ASSAGGIO

Rubino brillante, quasi iridescente, è un vino dal profilo aromatico estremamente floreale di rose selvatiche, lavanda e bouganville, e deliziosamente leggero e delicato nel frutto che vira dalla ciliegia rossa croccante al melograno, per poi aprirsi all'agrume tra chinotto e arancia rossa che anticipa la succosità che si ritroverà al palato, mentre tra i profumi si espandono lentamente gli elementi pepati e la menta piperita. Al palato è sapido e piccante, il frutto rosso ha energia e dissetante verticalità con sfumature di liquirizia nera, il tannino si dispiega setoso e ritmato, e il finale di erbe aromatiche mediterranee con elementi preziosi di legno di cedro è tonico e vibrante.

ABBINAMENTI SUGGERITI

La freschezza e la croccantezza del vino, uniti ad una temperatura di servizio leggermente più bassa, lo rendono ideale per accompagnare piatti estivi come una parmigiana di melanzane e una grigliata di carne, perché no addirittura una zuppa di pesce al pomodoro, mentre il tema pepato lo rende perfetto su una pasta all'amatriciana.