

PREMIUM

VILLA ERBICE VIGNETO MONTE TOMBOLE VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Tinto



SAFRA 2015

UVAS

Corvina Grossa, Corvina Gentile, Rondinella e Molinara

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

● Boa presença de madeira.

PAÍS
IT

REGIÃO
Veneto

PRODUTOR
Azienda Agricola Villa Erbice

TEOR ALCOÓLICO
14%

AÇÚCAR
4,4 g/l

ACIDEZ
5,35 g/l

PH
3,43

DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho profundo com reflexos violáceos. Aromas intensos de frutas vermelhas bem maduras (marasca, cerejas e ameixas). Na boca é pleno e harmonioso com grande maciez e equilíbrio.

TERROIR

Vinhedos situados em Mezzane di Sotto a altitudes de 220-250m, exposição nordeste-sul. Solos calcários pouco profundos, com presença de seixos. Sistema de condução em Pergola Veronese e Guyot. Densidade de 3.100 a 4.400 plantas por hectare, plantadas entre 1978 e 1989. Rendimento médio dos vinhedos 60 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas e selecionadas manualmente em caixas de 15 kg. Os engaços são removidos e as uvas são prensadas, iniciando a primeira fermentação a 21°C durante 8-10 dias. O vinho é então drenado, adicionado 15 cc/hl de SO₂, é deixado decantar por alguns dias e em seguida colocado em barricas para afinamento e fermentação malolática por 18 meses. Após esse período, é filtrado e preparado para engarrafamento com SO₂ livre de 18 mg/l. Após engarrafado permanece em cave por 18 meses.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar cozidos, carnes vermelhas e queijos envelhecidos, mas pode ir muito bem com uma pizza.