

# PREMIUM

## VILLA ERBICE VIGNETO MONTE TOMBOLE VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Tinto



**SAFRA** 2008


### UVAS

Corvina Rossa, 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

13,5%

### 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 SO<sub>2</sub>, 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 SO<sub>2</sub> livre de 18 mg/l. Após engarrafado permanece em cave por 18 meses.

### HARMONIZAÇÃO

Vinho de boa estrutura para acompanhar cozidos, carnes vermelhas e queijos envelhecidos.