

I DESTRIERI

# VALPOLICELLA DOC VALPANTENA SUPERIORE



## TIPOLOGIA

Vino rosso secco

## VENDEMMIA

Raccolta manuale nella prima decade di ottobre in cassette da 20 kg.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## UVAGGIO

Corvina | Corvinone | Rondinella

## VINIFICAZIONE

Pigiatura e fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni con *délestage* e rimontaggi giornalieri. Successiva svinatura e fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento per un anno in *tonneaux* di rovere francese da 500 L e anfora. 6 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio.

## DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino brillante, limpido ed intenso.

Al naso note di frutta rossa matura, amarena, accompagnata da note liquirizia e aromi speziati. In bocca verticale, fresco, con tannini setosi, sapido e con un sorso lungo e intenso.

G.A.M.M.A. Arvedi

Alcol: 14%

Acidità totale: 6,33 g/l

Formato bottiglie: 750 ml