

VALPOLICELLA SUPERIORE 2008

Vigneto: Le Guaite

Altitudine: 350/400 mt. s.l.m.

Terreno: Roccia bianca calcarea, roccia calcarea rosa ferrosa, roccia basaltica contenente i minerali olivina e pirossene (20% silicio, fe, al, mg, ca, etc, età 50 mil. di anni).

Tipo di uve: corvina, rondinella, corvinone.

Allevamento: Guyot

Densità: 5000 ceppi ha.

Vinificato nel mese di novembre dopo 30-40 giorni di appassimento.

Affinamento in barriques di secondo passaggio di rovere francese per 15 mesi, 6 mesi in acciaio e 3 anni in bottiglia.

vol.15%.

Nome: Le Guaite.

Descrizione: al naso intenso, corposo, fruttato (ciliegia e amarena).

In bocca ha una buona tannicità, mineralità e speziatura, equilibrato, persistente, fine.

Colore: rosso rubino, abbastanza consistente.

Abbinato a piatti di pasta con sugo di lepre, cinghiale, tartufo, carne rossa, etc.

Servirlo a temperatura 18°-20° aprire la bottiglia almeno 1 ora prima.