

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE



Uva: 47% Corvina, 28% Corvinone, 23% Rondinella, 2% Oseleta

Vigneto: Una vecchia cava di marna a 450 m d'altitudine che abbiamo riconvertito in una fattoria organica e rigenerativa. Vigneti a pergola e guyot

Vendemmia: Raccolta a mano verso metà Ottobre

Vinificazione: Fermentazione naturale in vasche d'acciaio. Affinamento in cemento per circa 24 mesi e 6 mesi in bottiglia

Dettagli:

annata: 2019

alcool: 13,5%

acidità totale: 5,39 g/l

residuo zuccherino: 0,7 g/l

so2: 55-65 mg/l

Abbinamento: gnocchi al pomodoro, piatto iconico della nostra città Verona

Perché ci piace: La nostra bandiera. Territorio, tensione ed eleganza in un vino che rappresenta al meglio quello in cui crediamo

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE



Grapes: 47% Corvina, 28% Corvinone, 23% Rondinella, 2% Oseleta

Vineyard: an old limestone quarry located at 450m of elevation that we converted into a regenerative organic farm. We use pergola and guyot training system

Harvest: harvest by hand from mid October

Vinification: natural fermentation in stainless steel vats. Ageing in concrete vats for 24 months and 6 months in bottle

Details:

vintage: 2019

alcohol: 13,5%

total acidity: 5,39 g/l

residual sugar: 0,7 g/l

so2: 55-65 mg/l

Food: potato gnocchi & tomato sauce, the iconic dish of our hometown Verona

Why we love it: Our flagship wine. Terroir, tension and elegance in a wine that best represents our beliefs.