



www.levillediantane.it



## VALPOLICELLA SUPERIORE LA CASA DI ROBERTA

**CLASSIFICAZIONE.** Valpolicella Superiore D.O.C., vino biologico.

**UVAGGIO.** Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella.

**VINIFICAZIONE:** Il Valpolicella Superiore è uno dei vini italiani più conosciuti. Il suo stile tipico è il risultato dell'attenta selezione e combinazione di Corvina, Corvinone e Rondinella. E' un vino dal colore rosso rubino brillante, ben strutturato in bocca e dal tipico aroma di ciliegia.

**PROCESSO DI PRODUZIONE.** Le uve vengono raccolte a metà settembre, e vengono pigiate delicatamente. La fermentazione e macerazione dura otto giorni ad una temperatura intorno a 20 °c donando al vino un carattere fresco e fruttato. Il vino viene poi travasato e separato da tutte le bucce e lasciato per l'inverno in serbatoi di acciaio inossidabile dove la fermentazione malolattica viene completata. Dopo un anno di affinamento in acciaio viene imbottigliato. Le uve sono coltivate seguendo le regole e i principi dell'agricoltura biologica, con un minor utilizzo di chimica nel vigneto. Il processo di vinificazione è simile a quello tradizionale, ma si ottiene un vino con un ridotto contenuto di solfiti. Il nome di questa gamma di vini biologici "La casa di Roberta" è stato ispirato della proprietaria Roberta, la cui casa è disegnata sulle etichette.

**CONTENUTO ALCOLICO TOTALE.** 13%.

**ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO.** 5.7 grammi per litro.

**DURATA.** Se il vino è conservato correttamente, può mantenersi da 5 a 8 anni.

**COLORE.** Rosso intenso, scuro e rubino.

**AROMA.** Fruttato di ciliegie, spezie con un tocco di cioccolato fondente nel finale.

**GUSTO.** Fruttato e fresco con un'acidità ben bilanciata dal tannino rotondo.

**SERVIZIO.** Da servire a temperatura ambiente, preferibilmente intorno ai 18 °C.

**ABBINAMENTI.** Carne grigliata, rossa, consigliato anche con formaggi strutturati, salame e pasta.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13