

ITALY - VENETO

MUSELLA

MADDALENA PASQUA DI BISCEGLIE

S. MARTINO BUON ALBERGO

● VALPOLICELLA SUPERIORE

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera
Estensione del vigneto: 38.0 ha.
Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità media ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ettaro: 50.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 12-15 giorni in vasche d'acciaio inox con rimontaggi periodici. Svinatura e affinamento per 6 mesi in botti grandi di rovere da 35 hl e per altri 6 mesi in vasche di cemento.
Solforosa totale (SO₂): 58.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 110000

CARATTERISTICHE

Vino rosso, fresco e fruttato. In bocca energico, sapido e gourmand.

ABBINAMENTI

Gnocchi al pomodoro