

ITALIA - 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 (SO<sub>2</sub>):** 58.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 110000

### CARATTERISTICHE

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

### ABBINAMENTI

Gnocchi al pomodoro