

ITALIA - VENETO

# MUSELLA

MADDALENA PASQUA DI BISCEGLIE

S. MARTINO BUON ALBERGO

## ● RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Argilla rossa e tufo, calcareo

**Vitigno:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina

**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:** 0.7 hl

**Vendemmia:** Manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Questo vino viene prodotto solo nelle migliori annate e con un'accurata selezione delle uve. L'appassimento si prolunga fino a 150 giorni, dopodiché le uve sono pigiate e fermentano spontaneamente in tonneaux aperti per 2 mesi. Il vino affina in tonneaux nuovi per due anni e in bottiglia per un ulteriore anno.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 76.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 2500

### CARATTERISTICHE

Vino rosso dolce etereo, complesso e molto fine.

### ABBINAMENTI

Cioccolato extrafondente