Valpolicella Superiore

ROSSO

INFO

Annate: 2020, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Veneto
Vitigni: Barbera, Corvina, Rondinella, Corvinone
Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Estensione del vigneto: 38 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: 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: 58 mg/l
Bottiglie prodotte: 110.000

PRODUTTORE

MUSELLA

Maddalena Pasqua di Bisceglie

PERCHÉ

Il Valpolicella Superiore è un vino rosso fresco, succoso e croccante. Grande espressione della vera Valpolicella si muove agile in bocca, lasciando dietro di sè morbidezza, sale e una trama tannica ben integrata.

QUANDO

Quando tornate a casa e sentite l'odore di una pasta e fagioli in cottura, non c'è tempo da perdere! Correte in cantina a prendere una bottiglia di Valpolicella Superiore e mettetevi in tavola, basterà un filo d'olio EVO a crudo e avrete raggiunto la pace dei sensi.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on www.triplea.it