

Allegriⁿⁱ

Valpolicella Classico 2001

Vino rosso, di medio corpo, fruttato, da bere giovane. Fu conosciuto e stimato presso gli antichi Romani che, secondo autorevoli documenti storici pervenuti, mostravano per il Rhetico una particolare predilezione.



| | | |
|--|---|---|
| VITIGNI | Corvina Veronese 60%, Rondinella 35%, Molinara 5% | GASTRONOMIA |
| COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO | Fumane di Valpolicella, zona collinare Altimetria: da 180 a 280 mt s.l.m. Esposizione sud-est Tipologia del terreno: molto vario, per lo più cretaceo, calcareo | <i>E' ideale come accompagnamento di antipasti all'italiana, minestre e piatti di pasta, carni bianche e rosse ed in generale alle variegate proposte della cucina mediterranea. Si consiglia di servire ad una temperatura di 14°-16°C e di stappare pochi minuti prima del consumo.</i> |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ IMPIANTO | Pergola trentina circa 3.000 viti per ettaro Età media delle viti in produzione: 26 anni Carico di gemme: 14 (è da tener presente che generalmente le prime 3 gemme non sono capi a frutto) | |
| RESA | 67 Hl/Ha | |
| EPOCA E CONDUZIONE ALLA VENDEMMIA | Seconda quindicina di Ottobre Raccolta manuale | |
| INTERVENTI SULLE UVE VINIFICAZIONE | Pigiatura e diraspatura delle uve Temperatura di fermentazione tra i 25°-32° C Durata della macerazione: 9 giorni Fermentazione malo-lattica: svolta nel mese di Novembre Affinamento pre-imbottigliamento: permanenza in serbatoi di cemento vetrificato fino a metà di Febbraio | |
| DATI ANALITICI DEL PRODOTTO IMBOTTIGLIATO | Acidità totale: 5,80 g/l pH 3,40 Estratto secco totale: 28 g/l Grado alcolico complessivo: 12,70% Zuccheri riduttori: 3,1 g/l SO ₂ totale 65 mg/l SO ₂ libera 22 mg/l | |