

Roberto Mazzi e figli



Valpolicella Classico Superiore "Poiega"

Nome del vino: Poiega

Denominazione: Valpolicella Classico Superiore Doc

Zona di produzione: Negrar

Cru: Poiega

Superficie del vigneto: 2,5 ha

Uvaggio: 65% Corvina, 5% Corvinone, 25% Rondinella e 5% Molinara pigiate a metà novembre

Tipo di terreno: Calcareo - Limo - Argilloso

Esposizione: Sud-Ovest (204 m s.l.m.)

Densità d'impianto: 3200 (vecchie) 4150 (nuove) vigne/ettaro
Kg di uva: 2 kg/vigna e 8000 kg/ettaro

Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento:
La fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°C.) avviene in serbatoi inox con pratica giornaliera di follature (rottura del cappello di vinacce) per circa 7 giorni, a cui segue fermentazione malolattica per l'abbassamento dell'acidità totale del vino. L'affinamento del vino avviene in barrique di secondo passaggio per 18 mesi più 6 in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Caratteristiche visive, olfattive e gustative: Di colore rosso rubino intenso con profumi di ciliegia e prugna matura. Il sapore è pieno, equilibrato e persistente.

Abbinamenti: piatti di base di selvaggina e arrostiti e formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio consigliata: 16/18 °C.

Bottiglie annue prodotte: 7.000