

Roberto Mazzi e figli



Valpolicella Classico Superiore “Sanperetto”

Zona di produzione: Negrar

Cru: Calcarole, Poiega, Sanperetto, Villa

Superficie del vigneto: 6 ha

Uvaggio: 65% Corvina, 5% Corvinone, 20% Rondinella e 10% Molinara

Tipo di terreno: Calcareo-Limo-Argilloso

Esposizione: Sud-Ovest (204/238m s.l.m.)

Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento: La fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°C.) avviene in serbatoi inox di media grandezza con pratiche giornaliera di follature (rottore 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 botti di rovere di media grandezza per circa 12 mesi.

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Caratteristiche visive, olfattive e gustative: Di colore rosso rubino con profumi di ciliegia, viola e pepe. Il gusto è rotondo, leggermente acidulo con retrogusto tipico amarognolo dovuto alla tipologia di terreno.

Abbinamenti: da aperitivo leggermente fresco, con piatti a base di carni bianche o alla griglia.

Temperatura di servizio consigliata: 16 °C

Bottiglie annue prodotte: 13.000