

DENOMINAZIONE

Valpolicella Superiore DOC.

VITIGNO

Corvina, Corvinone, Oseleta, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

Mezzane a 150 metri slm con esposizione a Sud-Est.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura a Guyot.

RACCOLTA

A mano selezionando le uve migliori.
Rese inferiori a 1,5 kg per pianta.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte nell'epoca migliore di maturazione che varia di anno in anno in base alla stagione.

Segue pigiatura e pressatura soffice prima della fermentazione lenta per estrarre un corpo ricco e una fresca mineralità.

Il vino fiore è fatto poi affinare in acciaio per alcuni mesi.

NOTE SENSORIALI

Colore giallo paglierino.

Varietà aromatiche fresche di agrumi, fiori bianchi e note minerali.

Al palato è fresco, sapido e riflette una grande bevibilità.

Una grande esplosione di freschezza da assaporare in compagnia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol.

CAPACITÀ:

750 ml.

**I Tamasotti**

Via dei Ciliegi, 10 – 37030
Mezzane di Sotto – Verona – Italia

Tel. +39 340 267 8144
E-mail: info@itamasotti.it

www.itamasotti.it
 