



## SenzaFine Valpolicella Superiore DOC

**Vigneto:** località Ferrazze (VR)

**Età media delle vigne:** 30 anni

**Esposizione:** Sud-Est

**Terreni:** argilloso con molto scheletro calcareo

**Uve impiegate:** corvina leggermente appassita, corvino-ne, rondinella

**Resa per ettaro:** 80 q.li d'uva per ha

### Vinificazione:

La corvina attentamente selezionata in vigneto e raccolta in piccole cassette viene lasciata appassire per un breve periodo in locali asciutti e ben aerati. Il corvino e rondinella raccolte agli inizi di ottobre vengono selezionate nel vigneto, delicata pigia-diraspatura e macerazione del mosto per 10 giorni con follature giornaliere e temperature controllate. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata di 22-24 °C per 20 gg con le proprie bucce per favorirne l'estrazione dei tannini che assicurano a questo vino la longevità che lo caratterizza e successiva fermentazione malolattica.

Affinamento in tonneau per 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per almeno 2 mesi.

### Dati analitici media:

Grado alcolico:	13,5 % Vol.
Residuo zuccherino:	3,4 gr/l
Acidità totale:	5,6 gr/l

### Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Vino fresco dal colore rosso rubino vivace. Al naso fruttato intenso con sentori di prugna, ribes, frutti di bosco e ciliegia matura. Presenta una buona struttura, pieno elegante e leggermente tannico; note tipiche di ribes, ciliegia e prugna.

### Abbinamento:

Ideale da abbinare con piatti di carne, formaggi, selvaggina e arrosti.