



RUBERPAN - SELEZIONE VIGNA GARZON VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Denominazione: Valpolicella Superiore DOC

Collocazione Geografica: Monte Garzon, Cellore d'Illasi

Terreno: Suolo ricco di calcare rosa, con una componente di argilla e gesso

Uve: Corvina Veronese 60%, Corvinone 30%, Rondinella 5%, Croatina Veronese 5%

Età delle viti: 20 anni

Altitudine: 300 - 500 m.

Esposizione: sud

Resa: 40-50 hl (1-1.5 kg per pianta)

Sistema di allevamento: Guyot (5800 ceppi per ettaro)

Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata

Carco di gemme: 6-8 gemme per vite

Alcol: Vol. 14%

Acidità totale: 5.85 g/l

Ph: 3.36

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Vendemmia

Raccolta manuale durante la prima metà del mese di ottobre.

Vinificazione

Pigiatura e diraspatura delle uve. Fermentazione in vasche d'acciaio a 23°- 24°C. Dodici giorni di macerazione con rimontaggi e follature quotidiane. La 'fermentazione' malolattica non viene svolta.

Affinamento

Maturazione in tonneau di rovere francese (40-50% di primo passaggio) per 18/24 mesi, con successivo affinamento in bottiglia di alcuni mesi.

Profilo Organolettico

Colore: Rosso rubino, trasparente e brillante.

Profumo: Tipici sentori di ciliegia, piccoli frutti rossi e confettura di ribes. Piacevoli note speziate, cioccolato amaro e una spiccata balsamicità.

Palato: fresco e sapido con carattere fruttato; trama tannica e delicata.

Abbinamenti

Il vino perfetto da avere in tavola. Un buon abbinamento con primi piatti come: lasagna al ragù, pasta ripiena con cinghiale o con un semplice piatto di spaghetti al sugo di pomodoro fatto in casa. Particolarmente adatto a secondi piatti a base di carne, come pollo arrosto, carni alla griglia, spiedo di uccelli o anche con un piatto di formaggi stagionati e mostarde.