

LA FABRISERIA

Valpolicella DOC Classico Superiore



La Fabriseria viene prodotto con uve che provengono dal vigneto omonimo situato all'interno della Valpolicella Classica (comuni di Sant'Ambrogio e Fumane), che vengono lasciate a surmaturare sulle piante. La resa in vino per ettaro è molto bassa e non supera quella dell'Amarone. Il Valpolicella La Fabriseria è oggi un grande e importante Valpolicella, un altro vino al quale la famiglia Tedeschi affida il compito di raccontare al mondo questo splendido territorio.



Uvaggio

- 40% Corvina
- 40% Corvinone
- 15% Rondinella
- 5% Oseleta

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine settembre - metà ottobre

Vinificazione

Parte di uve intere non diraspate

Fermentazione alcolica e macerazione

30 giorni a 20°-23°C

Affinamento in botte

24 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 15%
- Zuccheri: 1,6 g/l
- Acidità totale: 6,1 g/l
- Estratto netto: 36 g/l



Durata nel tempo

Vino di lunga durata



Formati

750 ml
1500 ml



Website



Video

@TedeschiWines



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso, calcareo, ricco in scheletro

Densità di impianto

7200 piante/ettaro

Età del vigneto

23 anni

Allevamento vite

Guyot

Potatura

10-12 gemme/pianta

Produzione

6400 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente
Rubino intenso



Ribes, ciliegia, amarena e prugna
Note minerali, eteree e di vaniglia



Struttura ricca ed equilibrata
Trama tannica e buona acidità
Fresco con carattere fruttato



Carni rosse e selvaggina
Formaggi invecchiati a grana secca



14°-16°C

