



VALPOLICELLA DOC Superiore



Rappresenta il tipico vino Valpolicella Superiore, vinificato secondo la migliore tradizione veronese e rispettando le caratteristiche dei vini della Famiglia Tedeschi: vini ben strutturati, delicati ed eleganti. Le uve provengono da vigneti selezionati, ubicati nelle colline della Valpolicella.

Uvaggio

- 35% Corvina
- 35% Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali



TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine settembre - inizio ottobre



Diraspapigliatura

Fermentazione alcolica e macerazione

10 giorni a 25-28° C

Affinamento in botte

12 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 13,5%
- Zuccheri: 1 g/l Acidità
- totale: 6,2 g/l Estratto
- netto: 31 g/l



Durata nel tempo

7 anni



Formati

375 ml

750 ml



NOTE VITICOLE

Suolo

Argilloso rosso e calcareo, di origine morenica



Densità di impianto

5500 piante/ettaro

Età del vigneto

25 anni (età media)

Allevamento vite

Guyot



Potatura

12 gemme/pianta

Produzione

10000 kg/ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso



Aroma di sottobosco

Note di viola e pepe



Buona struttura

Armonico, freschezza aromatica

Tannino morbido



Pasta

Carni bianche e rosse



14°-16° C



Website



Video

@TedeschiWines

