

# FABRISERIA

## Valpolicella DOC Classico Superiore



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: 14%
- Zuccheri: 0,9 g/l
- Acidità totale: 7,4 g/l
- Estratto netto: 34 g/l



### Durata nel tempo

Vino di lunga durata



### Formati

750 ml  
1500 ml



### 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



Website



Video

@TedeschiWines



14°-16°C