

## 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

### 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



### TECNICHE DI PRODUZIONE

#### Vendemmia

Fine settembre - inizio ottobre

#### Diraspapigiatura

**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



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente  
Rubino intenso

Aroma di sottobosco  
Note di viola e pepe

Buona struttura  
Armonico, freschezza aromatica  
Tannino morbido



### Dati chimici

- Alcol: 12,5%
- 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



Pasta

Carni bianche e rosse



14°-16° C



Website



Video

@TedeschiWines

