

VILLA SPINOSA



“FIGARI” VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2021

Vitigni

Quasi totalità di Corvina Veronese e Corvinone e piccola percentuale di Rondinella.

Collocazione geografica

Vigneti di proprietà situati a Marano di Valpolicella, in località Figari, zona collinare della Valpolicella Classica, a ridosso del colle Masua.

Caratteristiche del vigneto

Altitudine: tra 230 e 275 metri s.l.m.

Esposizione: verso ponente.

Tipologia del terreno: terreni calcarei, poco profondi e di media fertilità, originati da depositi marini.

Sistema di allevamento: Guyot, da 4.000 a 4.500 viti per ettaro.

Resa: 80-100 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia

Dall'inizio alla metà di ottobre, raccolta manuale delle uve, che, dopo attenta selezione, sono depositate in cassette.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve.

Fermentazione: in acciaio.

Temperatura di fermentazione: 16-22 °C.

Durata della fermentazione: 12-14 giorni, con rimontaggi quotidiani e 1 o 2 delestages.

Fermentazione malolattica: in autunno.

Affinamento

In acciaio: fino a gennaio.

In legno: 12 mesi in tonneau da 500 litri di rovere francese.

In bottiglia: 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con leggeri riflessi granati.

Profumo: prevalgono aromi di frutti di bosco, in particolare mora e ribes, che si fondono in perfetta armonia con sentori di vaniglia e note speziate che ricordano pepe e cannella.

Sapore: i tannini maturi e morbidi bilanciano una buona acidità creando un ottimo equilibrio. Buona struttura e persistenza.

Contenuto alcolico

13,5%

Per la produzione di questo vino viene selezionata l'uva del vigneto Figari, balcone naturale sulla Valpolicella Classica, affacciato sulla vallata di Marano di Valpolicella.

È il nostro Valpolicella Classico Superiore, elegante, fragrante ed armonico; più importante del Valpolicella Classico ma con le stesse caratteristiche di freschezza, vivacità e soprattutto bevibilità.

Abbinamenti gastronomici

Con primi piatti e minestre, con secondi di carni bianche, pesci arrosto e formaggi a pasta tenera.

Servizio

Va servito a 16-18 °C in bicchieri di media grandezza (borgogna).

Longevità in bottiglia

4-5 anni.

Numero bottiglie prodotte

6.546