

VILLA SPINOSA



È simbolo della nostra terra: il vino di tutti i giorni, giovane, semplice, fresco, gioioso, ricco di profumi di marasca e ciliegia, caratteristico per la sua straordinaria bevibilità. Berlo è come attraversare le vallate della Valpolicella Classica, coglierne colori e profumi, conoscerne storia, cultura e tradizione.

Abbinamenti gastronomici

Con soppressa, pancetta, lardo, tipici antipasti veronesi accompagnati alla polenta, con baccalà alla vicentina, sarde o pesce di lago "in saor" o carpione e luccio in salsa.

Con piatti non impegnativi tipici del pasteggiare quotidiano.

Servizio

Va servito a 14-16 °C in bicchieri di media grandezza (borgogna).

Longevità in bottiglia

2-3 anni.

Numero bottiglie prodotte

10.000

VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2016

Vitigni

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

Collocazione geografica

Vigneti di proprietà situati a Negrar in Valpolicella, nelle località Jago e Costa del Buso, e a Marano di Valpolicella, in località Figari, zone collinari della Valpolicella Classica.

Caratteristiche del vigneto

Altitudine: tra 230 e 423 metri s.l.m.

Esposizione: verso levante, vigneto Jago e Costa del Buso (Negrar in Valpolicella) e verso ponente, vigneto Figari (Marano di Valpolicella).

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

Sistema di allevamento: Guyot, da 3.300 a 4.500 viti per ettaro.

Resa: 80-100 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia

Dalla 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: 8-11 giorni, con rimontaggi quotidiani e 1 o 2 delestages.

Fermentazione malolattica: in autunno.

Affinamento

In acciaio: fino a giugno.

In bottiglia: 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso, molto fine, con note di ciliegia, di mirtilli rossi e di more.

Sapore: freschezza vivace accompagnata da una lieve trama tannica, moderata struttura a favore di una buona bevibilità, finale lungo ed elegante.

Contenuto alcolico

12,5%