

# VILLA SPINOSA



*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**

*6.541*

## **“FIGARI” VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2017**

#### **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%