



VALPOLICELLA RÊVERIE

Classificazione: Denominazione d'Origine Protetta

Tipologia: Vino rosso secco

Vitigni: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

Background: “fammi un vino che sia il Valpolicella di una volta”, questo è ciò che ormai più di una volta mi son sentito chiedere. Un vino giovane, fresco, che ricorda la frutta appena raccolta e di beva. Non è semplice produrre un vino così poichè molto più di un vino di grande struttura richiede cura dei minimi particolari e l'errore è molto facile. Così il bilanciamento delle caratteristiche si intreccia a dei movimenti quasi di prudenza, non bisogna mescolare uve troppo diverse, si devono prendere solo loro, le tradizionali, non molto colore, non troppo tanniche, non acide...vino tenue, con tannino leggero, di buona salinità e freschezza. Questo

Category: Denominazione d'Origine Protetta (DOP)

Wine type: Dry red wine

Grapes: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

Background: “Give me a wine that is the Valpolicella we used to know” is a request that I have heard now more than a few times. A youthful, refreshing wine that conveys the impressions of just-picked grapes, a delicious wine that is immediately approachable. It is no easy task to produce such a wine, since it requires painstaking attention to every detail, even more than in making a firm-structured wine, and mistakes are easy to make. Thus a balancing-act of stylistic qualities must be complemented with a good dose of prudence: one cannot blend together grapes that are too different, one must use just the traditional varieties, those without excessive colour, not too tannic, nor too

è il nostro valpolicella.

Caratteristiche di rilievo: di colore rosso rubino tenue con sfumature che vanno dal violetta al rosa. Leggero alla roteazione nel bicchiere, profumi di ciliegia, lampone, fiori come violetta e rosa e una piccola sensazione di pepe. In bocca entra liscio, composto, fresco, avvolgente, lascia poi con una sensazione sapida, fruttata, armonica, è persistente.

Zona di produzione: Valpolicella Est

Dati tecnici e analitici del vino: vigneti vari di proprietà e collaborazione, giovani allevati con sistema a Guyot, 6500 ceppi per ettaro. Resa min. e max. 60/80 q.li/ettaro. Resa vino 60%. Alcool 11,5%. Zuccheri 3 gr./Litro. Acidità totale 5,2 gr./lt. Estratto secco 20 gr./Lt.

Operazioni di vigneto e cantina: selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli; in cantina controllo della temperatura con lievito selezionato e malolattica contemporanea, sempre affinamento in acciaio per circa 6 mesi.

Abbinamento: antipasti, minestre, come aperitivo o comunque da bere in compagnia.

acidic, and the wine should be light-bodied, with a light tannic touch, good minerality and crispness. Here's our traditional Valpolicella.

Wine profile: *It shows light ruby red with highlights ranging from pale purple to pink, and rolls lively in the glass. The nose releases lovely bright cherry and raspberry, plus floral notes of violets and rose petals, with a subtle touch of black pepper. It enters smooth and rounded in the mouth, then impresses with its richness and refreshing crispness, while the concluding impressions, very long-lingering, are of vibrant fruit and a pleasing harmony of all its components.*

Growing area: *Eastern Valpolicella*

Analytical data: *The fruit is sourced from estate vineyards and from growers. The vineyards are young, planted at 6,500 vines per hectare and trained to the Guyot system. Minimum/maximum yield is 60/80 q/ha., and yield in wine is 60%. Alcohol: 11.5%. Residual sugar: 3 gr./L. Total acidity: 5.2 gr./lt. Total dry extract: 20 gr./L.*

Vineyard and cellar operations: *Bud selection, leaf-pulling, cluster-thinning. In the cellar, temperature control, cultured yeasts, malolactic fermentation contemporaneous with alcoholic, approx. 6 months' maturation in steel.*

Serving suggestions: *Antipasti and soups, or by itself as an aperitif, but always to enjoy with family and friends.*