



NOVAIA



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE CRU "I CANTONI"

14% alc.



- **QUALIFICAZIONE:** Valpolicella DOC Classico Superiore – CRU "I Cantoni" – Biologico.
- **CLASSIFICAZIONE DEL VINO:** Denominazione di Origine Controllata V.Q.P.R.D.
- **SUPERFICIE E PENDENZA DEL VIGNETO I CANTONI:** 1,5 ha, 10%.
- **VARIETA' DELLE UVE:** Corvina, Corvinone e Rondinella.
- **ORIGINE:** Dal nostro vigneto "I Cantoni" in località Novaia a Marano di Valpolicella (prov. Verona). Un vigneto collinare (400 m s.l.m.) in Valpolicella Classica, dalla prevalente esposizione sud/sud-est, dal terreno vulcanico intercalato da sottili strati di calcare.
- **ETA' MEDIA DEI VIGNETI:** 20 anni.
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA' D'IMPIANTO:** Guyot con densità d'impianto di 5000 ceppi/ha.
- **PRODUZIONE PER ETTARO:** 9000 Kg/ha.
- **EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA:** Terza decade di settembre con raccolta manuale delle uve. Leggera surmaturazione naturale in un tradizionale fruttajo collinare per 30 gg. circa.
- **VINIFICAZIONE:** Diraspatura e pigiatura soffice delle uve; fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata in tini troncoconici in rovere per 7-8 giorni; macerazione pre-fermentativa a temperatura controllata; rimontaggi quotidiani e delestage; fermentazione malolattica fino a completamento in legno. Batonage su lieviti propri in botte.
- **AFFINAMENTO:** 18 mesi in botti di legno; 4 mesi in bottiglia.
- **CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO E CONSERVAZIONE:** Ben conservato può sostenere un invecchiamento anche di 10 anni; si consiglia la bottiglia coricata al buio in ambiente fresco con umidità e temperatura costanti.
- **PROFILO SENSORIALE:** Dal colore rosso rubino carico; al naso profumo netto, intenso con sfumature fruttate (frutta rossa), unite a sentori di spezie. Al palato presenta una buona alcolicità, acidità medio-bassa, di media tannicità e dalla buona rotondità, un vino di corpo e struttura, sapido, persistente, di buona armonia.
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Primi piatti saporiti, tartufo, carni rosse, grigliate, arrosto, brasate, selvaggina, formaggi stagionati.
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C, lasciando decantare il vino prima di servirlo.
- **FORMATI:** 750 ml.