

Valpolicella Classico DOC 2008

Denominazione Valpolicella Classico D.O.C.
Vitigni 65% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 5% Molinara

IL TERRITORIO: Valpolicella

Collocazione geografica Fumane di Valpolicella, zona collinare della Valpolicella Classica
Altitudine 180-280 m s.l.m.
Esposizione Sud-Est
Tipologia del terreno Molto vario, per lo più argilloso e calcareo
Sistema di allevamento Vecchi impianti, pergola trentina; nuovi impianti, guyot semplice
Età media delle viti 27 anni
Densità dell'impianto Vecchi impianti: da 2.500-3.000 viti per ettaro; nuovi impianti: circa 5.000 viti per ettaro
Carico di gemme 14-15 (generalmente le prime 3 gemme non sono capi a frutto)

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA

Condizioni climatiche La vendemmia 2008 si caratterizza per il ritorno alla normalità del calendario vegetativo. Infatti, dopo alcuni anni di maturazioni talvolta fortemente anticipate, quest'anno le uve sono state raccolte a partire da fine settembre. L'annata è stata certamente anomala, caratterizzata, nella prima fase, da una piovosità abbondante. A causa di ciò tra aprile e maggio la Valpolicella ha registrato un aumento di attacchi di peronospora. Si sono inoltre verificati episodi grandini feroci che hanno fortunatamente colpito le nostre proprietà in modo molto marginale. E' proprio in annate di questo tipo che una gestione attenta e puntuale dei vigneti e la loro localizzazione in aree ad alta vocazione consente di ridurre notevolmente l'impatto negativo dei fattori climatici, permettendo così di ottenere vini piacevoli ed equilibrati. Da inizio settembre si sono registrate condizioni climatiche ottimali caratterizzate da assenza di precipitazioni, buona insolazione, notevole escursione termica tra il giorno e la notte. Questo ha permesso alle uve di completare la loro maturazione fenolica proprio grazie alla quantità di ore di luce. Come nel 2004 e nel 2006 abbiamo quindi ottenuto vini che verranno certamente apprezzati per la loro finezza, eleganza e la ricchezza di sostanze aromatiche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Effettuata ad inizio ottobre
Metodo di raccolta Manuale
Pigiatura Soffice, dell'uva diraspata
Fermentazione In acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura 25-31°C
Durata 9 giorni ca.
Ferm. malolattica Svolta ad inizio dicembre
Affinamento In acciaio inox fino a metà febbraio e in bottiglia per 2 mesi
Imbottigliamento Febbraio 2009

DATI ANALITICI

pH 3,47
Acidità totale 6,00 g/l
Grado alcolico 12,94% vol.
Estratto secco 28,00 g/l
Zuccheri residui 4,40 g/l
SO₂ totale 82,00 mg/l
SO₂ libera 23,00 mg/l

NOTE DEGUSTATIVE

Colore, aroma e sapore E' un vino di medio corpo, dal moderato contenuto alcolico. Il colore è rosso rubino brillante, il profumo fresco di ciliegia. Da gustare giovane per goderne al meglio l'intensità aromatica, può invecchiare da 2-3 anni.
Gastronomia Questa particolare tipologia di Valpolicella si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre, piatti di pasta ed in generale le varieguate proposte della cucina mediterranea. Ottimo abbinamento con carni bianche, arrosto o grigliate, è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16°C e di stappare pochi minuti prima del consumo.

