



VALPOLICELLA SUPERIORE

DOC BIOLOGICO

Zona di produzione: comune di Mezzane località Marcellise

Tipologia di terreno: limoso-sabbioso con scheletro calcareo bianco

Altezza vigneti: 300m s.l.m.

Uve: Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%

Età delle viti: 20 - 25 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 90 q.li ha

Vendemmia: fine settembre, prima decade ottobre uve raccolte e selezionate a mano in cassette da 5 kg

Appassimento: in fruttai tradizionali a ventilazione naturale per circa 20 - 30 gg

Vinificazione: in botti di acciaio per circa 20 gg con lavorazione del cappello di vinaccia

Affinamento: in barrique di primo e secondo passaggio per 6/8 mesi, in bottiglia per almeno 6/7 mesi prima della commercializzazione

Bottiglie prodotte: 1000 annue

DEGUSTAZIONE

colore: rosso rubino vivace

profumo: ciliegia, frutta rossa con note di mandorla

Sapore: caldo, avvolgente con pronunciata personalità

Abbinamenti: primi piatti, salumi, arrosti, formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio 18 - 20° C

Potenziale di Invecchiamento 8 - 10 anni

Grado alcolico medio: 13° C



CASAZEN
NaturalMente Accogliente