PALAZZO MAFFEI
VALPOLICELLA



VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE

UVE E VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti in Valpolicella
VITIGNI	Corvina dal 45% al 65% Corvinone dal 20% al 30% Rondinella dal 5% al 30%
DATI DI VIGNETO	Vigneti con una resa per ettaro che varia dai 70 ai 80 quintali

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

VENDEMMIA	La vendemmia manuale delle uve selezionate inizia alla fine di Settembre.
VINIFICAZIONE	All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 20°-24° C per circa 15-20 giorni. Il nuovo vino viene quindi separato dalle bucce tramite pressatura soffice.
AFFINAMENTO	Il vino rimane sui propri lieviti e conservato in serbatoi di acciaio per alcuni mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso porpora
BOUQUET	All'olfatto è intenso con note fruttate di ciliegie ed un finale di mandorle amare e frutta matura.
GUSTO	In bocca pieno, intenso con tannini rotondi e retrogusto persistente.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Il Valpolicella doc è un vino adatto a tutto pasto. Si abbina perfettamente con primi piatti con sughi sia di carne che di verdure, a taglieri di salumi, carni e verdure grigliate.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° - 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% Vol.
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml