ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico DOC 2014



Da più di 200 anni la tradizione dei vini della Valpolicella

Cercavi un rosso veneto pazzesco? Magari a un prezzo ragionevole, da mettere in tavola tutti i giorni? Allora la ricerca è finita: hai appena trovato il Valpolicella Classico di Corte Aleardi. Frutta e fiori rossi, appena appena speziato, leggero e rotondo. E anche se non lo stavi cercando, fidati: averne qualche bottiglia in cantina, di sicuro male non fa.

Il Veneto, con quasi 80.000 ettari vitati, è insieme a Sicilia e Puglia una delle regioni più produttive del panorama vitivinicolo italiano. Nella parte centro-orientale della regione si trovano le colline di Conegliano e Valdobbiadene, culla del Prosecco. Tra i Monti Lessini e i Colli Berici, troviamo la zona di Soave e Gambellara, patria dei vini bianchi a base Garganega. Spostandoci verso sud-ovest, nella provincia di Verona, entriamo nel territorio dei grandi rossi della Valpolicella. Nomen omen: pare che derivi dal latino Vallis-polis-cellae, ovvero valli dalle molte cantine. Una di queste è Corte Aleardi, di proprietà della famiglia Ferrari sin dal 1789. Aleardo Ferrari ha deciso di rilanciare l'attività di famiglia negli anni 80, spinto dai figli Alessandro (agronomo), Cristina (responsabile marketing) e Carlo (enotecnico). La produzione e le strutture hanno subito inevitabilmente un processo di ammodernamento e razionalizzazione, me le uve, le tecniche e i vini sono gli stessi di 200 anni fa. Negli 8 ettari di vigneto (Bure Alto e Monte Palà), situati in zona collinare nei comuni di San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio di Valpolicella, si coltivano le uve tipiche della zona: corvina, corvinone e rondinella, con cui si producono Valpolicella DOC Classico (anche Superiore), Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso, Amarone della Valpolicella DOC Classico, Recioto della Valpolicella DOC Classico. Praticamente un trattato sui vini tradizionali della Valpolicella: cominciamo dall'inizio, e cominciamo alla grande… con lo strepitoso Valpolicella Classico 2014!

La Vigna

Terreno	Calcareo, limoso-argilloso
Esposizione	SudEst, 260-300 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot e pergola veronese
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 50%, corvinone 25%, rondinella 25%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Salumi, formaggi mediamente stagionati, primi piatti, carni rosse
Vinificazione	Le uve vengono pigiate e diraspate in modo soffice e fatte fermentare a temperatura controllata di circa 25° durante l?autunno, fino a completa estrazione di profumi e colore
Sensazioni	Colore rosso rubino; al naso note di frutta rossa fresca, sentori floreali (rosa) e una leggera speziatura; in bocca è leggero e sottile, morbido, con finale fresco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821