ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico DOC 2014



Valpolicella: meglio di così!

I vigneti da cui nasce il Valpolicella di Tenute SalvaTerra giacciono su un particolare tipo di marna, tipico della Pietra di Prun, che conferisce alle uve un carattere unico. Se ne ottiene un vino centrato e di grandissima espressività: l'affinamento solo in acciaio valorizza le note più fresche, ma si tratta senz'altro di una bottiglia che può invecchiare qualche anno.

Nel bicchiere troviamo sfumature di colore rubino brillante e riflessi violacei. La trama olfattiva si sviluppa su ricordi di fiori appassiti e spezie, la bocca è sinuosa e vellutata. Ottimo a tutto pasto, in particolare con primi piatti e secondi di carne. Le Tenute SalvaTerra nascono a San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella, dall'incontro dei fratelli Furia, produttori di lungo corso della zona, e un gruppo di imprenditori che hanno creduto in un grande progetto di territorio e qualità. L'azienda ha sede nel brolo di Villa Giona, affascinante dimora cinquecentesca. Le uve con cui è prodotto il Valpolicella Classico provengono dalla Tenuta di Prun di Negrar, uno dei vigneti più alti della Valpolicella (circa 500 metri s.l.m.), che comprende anche le suggestive cave di marmo usate per la costruzione dell'Arena di Verona. Il logo di SalvaTerra riprende tre elementi chiave della zona: la terra, la pietra e il ferro. La terra è quella dove affondano le radici i vigneti più prestigiosi; la pietra quella rosa di Prun; il ferro rappresenta invece l'artigianalità, il sapere manuale dei molti artigiani che, ancora oggi, lo lavorano. La cantina è affidata all'esperienza e allo stile di Beppe Caviola.

La Vigna

Terreno	Marna tipica della Pietra di Prun coperta da uno strato di terra ricca di humus
Esposizione	SudEst, 550 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	5.400 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 65%, corvinone 10%, rondinella 20%, altre varietà di territorio 5%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Ottimo ancora per i prossimi 3-4 anni
Abbinamento	Antipasti elaborati, primi piatti, secondi di carne, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve a metà settembre; pigiatura soffice dell?uva diraspata e fermentazione a temperatura controllata di 18-20° per 7-10 giorni; affinamento in acciaio
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei; naso di fiori appassiti e spezie; bocca longilinea, di buona morbidezza

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