ACQUISTATO IL .....

"Mizzole" Valpolicella Superiore DOC 2017 2017

Rosso, strutturato e raffinato

Il Valpolicella DOC Superiore Mizzole di Cecilia Beretta, brend di Pasqua Cantine e Vigneti, nasce in un territorio unico, la Valpantena, spesso considerata il gioiello nascosto della Valpolicella. Ci troviamo a Nord-Est di Verona, in una valle caratterizzata da un terroir di straordinaria vocazione vinicola. A Mizzole, piccolo borgo immerso tra dolci colline a 200 metri di altitudine, si trova il vigneto da cui provengono le uve per questo vino: un terreno argilloso e calcareo che esalta il carattere delle varietà autoctone. L'età media delle piante, tra i 25 e i 30 anni, contribuisce a dare uve concentrate e di alta qualità. Blend di Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta, le uve vengono selezionate a mano e sono sottoposte a una pigiatura soffice e a una macerazione sulle bucce per 8-10 ore a temperatura controllata. Questo processo estrae delicatamente polifenoli e sostanze coloranti. La successiva fermentazione dura circa 10-12 giorni ed è accompagnata da rimontaggi frequenti per intensificare aroma e struttura. Dopo la fermentazione alcolica, il vino svolge anche la malolattica in serbatoi di acciaio. Successivamente, il 55% della massa affina per 8-10 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese (circa il 30% legno nuovo), mentre il restante matura in acciaio per preservare freschezza e vivacità. Mizzole si presenta nel calice di un colore brillante, dai riflessi rosso corallo. Al naso offre intensi aromi di marasca, sottobosco e delicate note tostate date dall'affinamento in legno. In bocca è rotondo e morbido, bilanciato da una fresca acidità che ne amplifica la bevibilità. I tannini sono raffinati e ben integrati, rendendo il finale lungo e piacevolmente persistente. Grazie alla sua bella struttura, questo rosso veronese si abbina bene a carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Buono già oggi, la sua notevole capacità di invecchiamento permette di apprezzarne l'evoluzione fino a 10 anni.

Cecilia Beretta è l'eccellenza vinicola della famiglia Pasqua, un laboratorio di ricerca enologica che punta alla massima qualità. Situata nel cuore della Valpolicella, la cantina valorizza vitigni autoctoni e tecniche innovative per esprimere al meglio il territorio. La produzione è focalizzata su vini iconici come Amarone, Valpolicella e Soave, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e all'eleganza espressiva. Grazie a basse rese e un meticoloso affinamento, ogni etichetta racconta l'identità autentica del Veneto, unendo tradizione e sperimentazione. Cecilia Beretta è sinonimo di raffinatezza e innovazione nel panorama enologico italiano.

La Vigna

Terreno	Il terreno è prevalentemente argilloso, calcareo
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 10%, Oseleta 5%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve dopo una pigiatura soffice effettuano la macerazione in presenza delle bucce per 8- 10 ore ad una temperatura di 10 °C. La fermentazione a temperatura controllata dura 10- 12 giorni, durante i quali vengono effettuati frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione di polifenoli e sostanze coloranti. Ultimata la fermentazione, il vino viene messo in serbatoi di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. A seguire, il 55% del vino viene trasferito in barrique e tonneaux di rovere, di cui il 30% legno nuovo, dove matura per circa 9 mesi. Il resto matura in acciaio.
Sensazioni	Dal colore brillante con riflessi rosso corallo, al naso è complesso ed intenso e presenta sentori fruttati con note di piccoli frutti rossi come ribes rosso e fragoline di bosco, erbe aromatiche con un finale note speziate e di cannella. Al palato esprime una grande eleganza, supportata da un'intensa freschezza e sapidità. Un vino morbido e rotondo caratterizzato da tannini setosi ed avvolgenti. Il finale è lungo e persistente.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821