ACQUISTATO IL .....

Valpolicella DOC Classico Superiore "Verjago" 2023 2023



Un Valpolicella vellutato, fine ed elegante

Verjago, Valpolicella Doc Classico Superiore, non è il comune Valpolicella beverino e immediato. E' piuttosto il frutto di un'attenta selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti più vocati della valle. Vigneti collinari dove le varietà autoctone della regione, Corvina e Rondinella in netta maggioranza, maturano e si arricchiscono di zuccheri e profumi. Dopo la vendemmia manuale, i grappoli vengono posti ad appassire per oltre un mese all'interno di moderni fruttai. Segue un'attenta vinificazione e un lungo affinamento di oltre un anno in grandi botti di rovere e di altri 3 mesi in bottiglia. Il risultato è un "Super" Valpolicella, che si abbina alla perfezione a tutti i tipi di carne e a formaggi stagionati. Colore rosso rubino carico, al naso dominano note di spezie e di frutta rossa, con evidenti sentori di ciliegia. In bocca è vellutato, fine ed elegante.

Una storica realtà della Valpolicella. Una cantina sociale, quella della Valpolicella Negrar, fondata nell'agosto del 1933 da "sei gentiluomini del luogo" che si unirono in una società per difendere il territorio da investimenti speculativi. Lo scopo, ora come allora, è quello di arrivare direttamente al consumatore con prodotti imbottigliati nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale. Una tradizione che i soci conferitori della cantina hanno a cuore e salvaguardano con religioso rispetto. In pochi lo ricordano, ma è proprio alla cantina di Negrar che si deve anche la nascita dell'Amarone. Era il 1936. Oggi la cantina può contare su circa 600 ettari di vigneto, distribuiti in diverse zone della Valpolicella Classica (ma non solo) e coltivati da circa 230 soci. Vanta un'ampia produzione di vini premiati dalla critica internazionale, un progetto di salvaguardia dell'ambiente e soprattutto una linea di vini di alta qualità, i Domìni Veneti, che vengono esportati in tutto il mondo. Quanta acqua è passata sotto i ponti da quel lontano agosto del 1933. E quanto vino è stato prodotto da allora (e certamente bevuto con soddisfazione).

La Vigna

Terreno	Tipologia del terreno: limo-argilloso, in parte calcarea e in parte su marne eoceniche.
Esposizione	Sud est e sud ovest
Allevamento	Pergoletta veronese
Densità imp.	3300 - 3500 viti per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	corvina 40% corvinone 15% rondinella 25% croatina 15% oseleta 5%
Gradazione	15.50%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	8 anni da oggi
Abbinamento	Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, sia alla brace sia brasati, e a formaggi stagionati.
Vinificazione	Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale in casse. Appassimento in fruttaio per 40 giorni. Pigiatura a Novembre con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione di 23° C. Macerazione per 15 giorni. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale
Sensazioni	Complesso e speziato, di frutta rossa, con evidenti sentori di ciliegia matura.

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