



ACQUISTATO IL

Valpolicella Classico Superiore "I Lastari" DOC 2022

2022

Piacevolmente corposo e robusto



Svinando

La Vigna

Terreno

I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

Esposizione

Sud Ovest

Allevamento

Pergoletta veronese

Densità imp.

3500

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Veneto

Uve

CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E
ALTRI VITIGNI AUTOCTONI
RACCOMANDATI

Gradazione

13.5% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Menu di carne

Vinificazione

Dopo pigiatura e diraspatura delle uve, il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati (dai 22 ai 28°C) per 10 giorni. Seguono svinatura e travasi al pulito, quindi, ancora in autunno, viene avviata la fermentazione malolattica. Ad inizio primavera il vino viene travasato e lasciato maturare quanto basta prima in acciaio, poi in bottiglia.

Sensazioni

Gli spiccati profumi di ciliegia e marasca emergono dalla complessità e costituiscono il primo piacevole impatto, completato poi dalla perfetta armonia del corpo pieno e robusto.

Il vigneto I lastari si trova nella zona collinare di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Un luogo unico e magico da cui provengono uve con caratteristiche molto particolari. L'età media delle viti, del resto, è di circa 28 anni, con punte di oltre 40. Piante che affondano le proprie radici nel profondo della collina, traendone il nutrimento e dando vita a grappoli ricchi di aromi e profumi. Nell'uvaggio di questo interessante rosso veronese, in particolare, sono presenti Corvina e Rondinella a cui si aggiungono altri vitigni tipici della regione. Caratterizzato da spiccati profumi di ciliegia e marasca, in bocca si rivela un vino piacevolmente corposo e robusto. Un vino buono oggi ma con un grande potenziale per l'invecchiamento. Indicato per accompagnare piatti leggeri, è ottimo con la carne rossa. Da provare, per esempio, con una bella tagliata al rosmarino o il classico filetto ai ferri.

"La famiglia Aldegheri dal 1956 nel cuore della Valpolicella". Si legge questo sul sito della bella azienda veronese che da ormai più di 60 anni produce e lavora i buoni vini del proprio territorio. Il carattere familiare dell'Azienda Aldegheri, e la perfetta coordinazione tra tecnologia e amore per la natura e i suoi frutti, hanno permesso di raggiungere nel corso degli anni un alto livello qualitativo. I suoi prodotti testimoniano il risultato di una particolare attenzione ai vigneti, una rigorosa e attenta selezione delle uve e un costante perfezionamento delle tecnologie di vinificazione. Oggi l'azienda può contare su circa 50 ettari di vigneti. Di questi, parte sono a conduzione diretta e parte sono coltivati da viticoltori storici, legati alla cantina fino dall'inizio dell'attività. Per la maggior parte si tratta di vigneti di collina, con buone esposizioni, come quelli situati ai piedi della contrada di S.Giorgio, famosa per la sua pieve romanica, dai quali si ottiene il prestigioso Amarone. O quelli della Grola, uno dei migliori punti panoramici della Valpolicella, dove fin dai tempi dei Romani si praticava la tecnica dell'appassimento, e dove oggi si produce il migliore Recioto. I principali vitigni usati sono Corvina, Rondinella, Molinara, le tre uve base di tutti i vini tipici della Valpolicella, ma anche Cabernet, Merlot, Garganega, Pinot e Dindarella, vitigno autoctono per eccellenza.

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