ACQUISTATO IL .....

"Lucchine" Valpolicella DOC Classico 2022 2022

Un Valpolicella d'annata

25% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara e 10% tra Rossignola, Negrara, e Dindarella, Lucchina è quello che si definisce un Valpolicella d'annata. Vendemmia a inizio ottobre, al termine della vinificazione il vino affina solo in vasche di acciaio e in bottiglia per un paio di mesi prima di essere messo in commercio. Si tratta, però, di un Valpolicella che si può fregiare della menzione Classico, assegnata solo ai vini prodotti con uve provenienti dalle aree storiche, e più vocate, della denominazione. Semplice sì, dunque. Ma non per questo banale o di scarso interesse. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso si rivela fresco, giovane, con note di ciliegia e ribes rosso. In bocca, invece, la vivace acidità è ben bilanciata da una giusta struttura e alcolicità. Piacevole ed elegante, questo Valpolicella dà il meglio di sé nei primi anni dopo la vendemmia. Perfetto in più di un'occasione, questo Valpolicella è il compagno di merenda ideale. Ottimo con salumi e formaggi, ma anche con primi piatti e carni bianche. C'è solo l'imbarazzo della scelta.

La cantina Tedeschi è situata nel centro di Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica. Da sempre impegnata nella valorizzazione del proprio vigneto, sono stati tra i primi a vinificare separatamente le uve provenienti da singoli appezzamenti. Per questo negli anni sono stati fatti ingenti investimenti nella zona di vinificazione, proprio per ottimizzare le attività di fermentazione dei diversi vigneti. Per la delicata fase di maturazione, poi, la cantina si è dotata di botti di rovere di Slavonia, con capacità variabile da 1000 a 5000 litri. Tra il 1995 e il 2005, infine, Tedeschi ha avviato un importante studio per il controllo delle uve in fase di appassimento. E questo ha permesso loro di realizzare un moderno fruttaio, in grado di assicurare l'integrità dell'uva durante l'intero ciclo di lavorazione, grazie a un attento controllo dell'umidità dell'ambiente e ad una regolare ventilazione. Tanti sforzi e tanta attenzione hanno però dato buoni frutti. Negli anni, infatti, l'azienda Tedeschi ha conquistato numerosi premi e riconoscimenti da parte della critica enologica più severa, in Italia e all'estero.

La Vigna

Terreno	argilloso e calcareo di origine alluvionale, ricco in scheletro
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergoletta trentina
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	25% Corvina, 25% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara, 10% Rossignola, Negrara, Dindarella
Gradazione	13%vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia: inizio ottobre. Diraspapigiatura. Fermentazione alcolica e macerazione: 8 giorni/temperatura 28° C. Fermentazione malolattica. Chiarificazione e stabilizzazione chimica in tank. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 2 mesi.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso. Limpido e trasparente. Olfatto: è fresco, giovane con note di ciliegia e ribes rosso. Gusto: vivace l'acidità, ben bilanciata con la struttura e l'alcolicità. La retro-olfazione conferma le note al naso. Valpolicella giovane, piacevole ed elegante.

© 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