ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico DOC 2025 2025

Classico, di nome e di fatto



E' un grande classico, di nome e di fatto. Un Classico perché quando si pensa a un vino rosso facile ma gratificante, il Valpolicella è un must quasi assoluto. E Classico perché in questo caso si tratta di un vino targato Speri prodotto a partire da uve raccolte nella zona storica della denominazione. Vigneti dislocati tra i 12 e i 35 metri sul livello del mare, nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar. Il taglio, classico anche lui, è composto da Corvina veronese in larga maggioranza, poi Rondinella, per il 30% e Molinara per un 10%. Raccolta manuale, le uve vengono immediatamente portate in cantina per essere lavorate. Pigiatura e diraspatura, poi fermentazione con macerazione a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, il vino affina in vasche di acciaio e cemento vetrificato per circa 4 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Tutto nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Tutto nel rispetto della tradizione. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel rosso rubino con riflessi violacei. Al naso i profumi sono piacevolmente vinosi e intensi, di viola e ciliegia. Vino di medio corpo, fruttato, da bere giovane, è ideale come accompagnamento di antipasti, zuppe, pasta e tipici piatti mediterranei.

Quando si pensa alla famiglia Speri i punti fondamentali sono sempre due. Tradizione, forte, anzi fortissima. E innovazione, senza timori. Famiglia storica della Valpolicella, infatti, Speri è una fedele interprete del più prestigioso vino della sua terra, l'Amarone. Un legame così profondo che nel corso degli anni ha reso Speri un autorevole punto di riferimento dell'enologia. Ma se questa è una cosa nota a tutti, quello che magari potrebbe non essere altrettanto noto è che l'azienda veronese è quella che, già in tempi non sospetti, ha fatto della salvaguardia dell'ambiente un proprio punto forte. Diventando oggi quella che possiede la più grande estensione di ettari in coltivazione biologica, all'interno della zona Classica. Quindi tradizione... con uno sguardo al futuro.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale dei grappoli; immediata pigiatura con pigiadiraspatrice. Fermentazione con macerazione a temperatura controllata. Permanenza in acciaio e cemento vetrificato per 4 mesi. Affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore: Rosso rubino con riflessi violace. Profumo: Profumi vinosi intensi di viola e ciliegia. Sapore: Vino di medio corpo, fruttato, da bere giovane.

© 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