ACQUISTATO IL .....

Valpolicella DOC Classico 2022 2022

Fresco e fruttato



Il Valpolicella Classico di SalvaTerra è la risposta perfetta per chi cerca la spontaneità e l'energia del frutto appena raccolto. Un rosso schietto, pronto da stappare ogni volta che si ha voglia di convivialità. Ci troviamo a San Pietro in Cariano, una delle zone più affascinanti della provincia di Verona. In questo territorio la viticoltura ha una storia millenaria che risale persino all'epoca romana. I suoli calcarei e la felice vicinanza al Lago di Garda creano un microclima particolarmente mite e protetto. Questa combinazione dona alle uve una straordinaria freschezza e un profilo aromatico fragrante. La menzione "Classico", in particolare, identifica la sottozona storica della denominazione, ovvero la fascia collinare più antica e vocata. Qui le vigne godono delle migliori esposizioni al sole e beneficiano di importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il blend è composto dall'unione dei tre vitigni autoctoni storici. La Corvina, in particolare, gioca un ruolo centrale, regalando eleganza, struttura e spiccate note fruttate. Il Corvinone aggiunge vigore al sorso, insieme a una piacevole pienezza di corpo. La Rondinella, in ultimo, completa l'assemblaggio portando in dote una bella dose di acidità, freschezza e colore brillante. La vendemmia viene svolta rigorosamente a mano a metà settembre, selezionando i grappoli al giusto grado di maturazione. In cantina si procede con una fermentazione a temperatura controllata che dura tra i 7 e i 10 giorni. Per preservare la fragranza originaria dell'uva, il vino non passa nel legno. Riposa invece per 6 mesi in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Colore rosso rubino brillante e vivace, al naso l'impatto è piacevolmente fruttato e floreale. Aromi di ciliegie fresche, piccoli frutti rossi e delicate sfumature di rosa selvatica. In bocca si rivela un vino lineare, diretto e di grande bevibilità. Il sorso è ricco di acidità, ben sostenuto e pieno di carattere, con un finale pulito e dissetante. A tavola si rivela un compagno eclettico per un menù interamente a base di carne, da un antipasto di salumi tradizionali veneti alle tagliatelle al ragù.

Le Tenute SalvaTerra si trovano a Cengia, nel cuore della Valpolicella Classica, tra le mura del brolo di Villa Giona, dimora del tardo Quattrocento dove la storia incontra la quiete di vigneti, cipressi e ulivi secolari. Qui, dall'unione tra la storica tradizione della famiglia Furia e la visione di un gruppo di imprenditori e appassionati, è nato un progetto che celebra e custodisce il territorio. L'anima di SalvaTerra si riassume nei suoi tre elementi simbolo: la terra con la marna che nutre le viti, la pietra di Prun che custodisce la memoria locale e il ferro che racconta il lavoro di mani esperte e l'artigianalità. Ogni etichetta è un viaggio nelle colline di San Pietro in Cariano: dall'eleganza dell'Amarone alla profondità del Ripasso, fino alla freschezza dei bianchi e delle bollicine venete. In cantina, le più moderne tecnologie si intrecciano con la tradizione e la cura dei dettagli. SalvaTerra è un luogo da vivere e da ascoltare: un racconto di territorio, passione e futuro in ogni calice.

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso
Esposizione Allevamento	Guyot e Pergola
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%, altre varietà del teritorio 5%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia a mano, a metà settembre. Vinificazione:Fermentazione a temperatura controllata per 7-10 giorni. Conservazione: 6 mesi in acciaio
Sensazioni	Questo vino presenta un bellissimo colore rosso rubino brillante. Fruttato e floreale, al naso rivela aromi di ciliegie fresche e rosa selvatica. Al palato è un vino lineare e diretto, ricco di acidità e pieno di carattere

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