



## VILLA DELLA TORRE

### *Valpolicella Classico Superiore 2019*

#### RACCONTO ANNATA

L'annata 2019 ci ha riportato indietro nel tempo ad un calendario più "classico" rispetto a quelli degli ultimi anni. Nel complesso l'andamento stagionale è stato caratterizzato da un inverno mite e poco piovoso. Sia a dicembre che a inizio gennaio si sono registrate temperature inusuali attorno a 10°C. Tra la fine di marzo e i primi di aprile è iniziata la ripresa vegetativa della vite. Le abbondanti piogge verificatesi nel mese di maggio hanno causato sbalzi termici e contribuito a rallentare lo sviluppo vegetativo delle piante. L'estate ha visto alternarsi alcune giornate molto calde a periodi in cui le temperature non hanno mai superato i 30°C. Le precipitazioni di fine agosto, anche se non intense, hanno favorito continue escursioni termiche che sono state di beneficio per una maturazione delle uve costante ma lenta, con un buon accumulo di polifenoli e di antociani ed un ottimale sviluppo degli aromi. I vini che ne derivano sono di ottima finezza ed eleganza.



#### NOTE DEGUSTATIVE

Il Valpolicella Classico Superiore di Villa Della Torre, nel calice, si presenta di colore rosso rubino mediamente carico. Nel calice si presenta di colore rosso rubino mediamente carico. Il bouquet esprime aromi di lampone, piccoli frutti di bosco, sfumature di vaniglia e spezie. Al palato ha una buona struttura con tessitura tannica sottile, ben integrata ed un finale fresco e persistente. Armonioso ed equilibrato, ha una beva piacevolmente morbida e fresca, capace di renderlo molto versatile negli abbinamenti con il cibo. Gradevole nella sua versione giovanile, assumerà ulteriore piacevolezza con l'affinamento in bottiglia.

#### ABBINAMENTI

Questo vino piacevolmente si accompagna ad importanti piatti di carne sia bianche che rosse, in modo particolare a quelli tradizionali della cucina veronese; una cucina che molto valorizza, secondo le ricette delle donne di casa, gli animali da cortile, su tutti pollo, tacchino, coniglio, faraona e anatra. Sono particolarmente indicati anche gli abbinamenti con gli straordinari formaggi delle montagne veronesi della Lessinia e i salumi lungamente stagionati dai contadini della zona. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16/18°C in ampi calici da vino rosso.

**Denominazione:** Valpolicella Classico Superiore D.O.C.

**Zona di produzione:** Valpolicella Classica, Comune di Fumane di Valpolicella

**Vitigni:** Corvinone 70%, Corvina 25%, Rondinella 5%

#### DATI ANALITICI

**Grado Alcolico:** 13,5% Vol

**Acidità totale:** 6,3

**Zuccheri residui:** 2 g/l

**Estratto secco netto:** 32 g/l

**pH:** 3,5

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

**Vendemmia:** manuale in cassette a fine settembre

**Vinificazione:** diraspatura e pigiatura soffice

**Fermentazione:** in acciaio inox a temperatura controllata

**Temperatura di fermentazione:** 25°C

**Durata della fermentazione:** 20 giorni

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** tonneaux, barriques di secondo passaggio

#### VIGNETO

**Collocazione geografica:** Vigneto Villa della Torre (3,2 ha)

**Altitudine:** 200m s.l.m.

**Esposizione:** Est; Sud-Est

**Tipologia di terreno:** Limoso-Argilloso con importante presenza di calcare

**Sistema di Allevamento:** guyot

**Età media delle viti:** 6 anni

**Densità di impianto:** 4.545 ceppi/ha