



VILLA DELLA TORRE

Valpolicella Classico Superiore 2020



RACCONTO ANNATA

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un periodo invernale asciutto, la ripresa vegetativa è stata segnata dalle piogge, mantenute nel periodo estivo con precipitazioni abbondanti che hanno reso necessaria una selezione molto accurata. Il clima caldo di settembre, unito alla nostra scelta di non anticipare la raccolta, ha consentito di vendemmiare uve di ottima qualità. Una vendemmia che si è prolungata e che, come tutte le vendemmie lunghe, ha permesso di scegliere il momento migliore di raccolta in ogni singolo appezzamento e per ogni singola varietà. Le lavorazioni in vigna effettuate nelle ultime settimane, ma anche nei mesi precedenti, per contenere la vigoria delle piante e selezionare i grappoli, hanno fatto il resto ed hanno acconsentito di avere vini fini ed eleganti.

NOTE DEGUSTATIVI

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: 13,2% Vol

Acidità totale: 5,7

Zuccheri residui: 0,5 g/l

Estratto secco netto: 30 g/l

pH: 3,45

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