

**Speri**  
VITICOLTORI

# VALPOLICELLA



## D.O.C. CLASSICO 2021 - BIOLOGICO

*Vino giovane e disimpegnato che in sé custodisce l'anima della terra da cui nasce. Splendido compagno della tavola è ideale come accompagnamento per antipasti, minestre, pasta e tipici piatti mediterranei.*

*Da sempre l'azienda applica i dettami dell'agricoltura sostenibile. Dall'annata 2015, dopo la fase di conversione, tutta la produzione gode della certificazione biologica.*

### UVAGGIO

Corvina veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%.

### VIGNETO

Proprietà dislocate nel cuore della Valpolicella Classica, precisamente nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar con altitudine variabile tra i 120 e i 350 m/ s.l.m..

### SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Impianto a pergoleta veronese inclinata aperta.

### VENDEMMIA

Raccolta manuale dell'uva dal 20 settembre al 2 ottobre.

### VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta immediata pigiatura con pigiadiraspatrice. Macerazione di 8 giorni a temperatura controllata di 20° C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati con rimontaggi programmati giornalieri. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica e malolattica.

Filtrazione e imbottigliamento a gennaio 2022.

### DATI ANALITICI

Alcol: 12,5% vol. - Zuccheri residui: 3,20 g/l  
Acidità totale: 5,1 g/l - Acidità volatile: 0,33 g/l

**FORMATI** 375 ml - 750 ml

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino con riflessi violacei e profumi vinosi intensi di viola e ciliegia. Vino di medio corpo, fruttato, da bere giovane.



**Speri**  
VITICOLTORI

Speri Viticoltori - Via Fontana 14 - 37029 Pedemonte - Verona  
Tel: +39 045 7701154 Fax: +39 045 7704994 - info@speri.com - www.speri.com