

SANT'URBANO

VALPOLICELLA D.O.C.

CLASSICO SUPERIORE

2019 - BIOLOGICO



Vino deciso e dalla forte personalità evoca intensi profumi e nobili sapori. Delizioso compagno di piatti di carne rossa e formaggi stagionati. Si presta all'invecchiamento.

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 e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Molinara 5%, altre varietà autoctone 5%.

VIGNETO

Proprietà Monte Sant'Urbano, nel comune di Fumane. È situata su una collina con un'altitudine che varia da 280 a 350 m/s.l.m. e gode di un'ottima esposizione solare. Il terreno di origine vulcanica, di tipo calcareo-cretaceo, favorisce il trattenimento dell'umidità impedendo la siccità.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Impianto a pergola veronese collocata su balze sorrette da muri a secco, detti "marogne".

VENDEMMIA

Selezione manuale dell'uva dal 20 settembre all'11 ottobre. Appassimento di 24 giorni in fruttajo in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione ottimali.

VINIFICAZIONE

Inizio pigiatura il 28 ottobre con pigiadiraspatrice. Macerazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 20°-24° C per un periodo di 10 giorni con alternanza di rimontaggi e délestage giornalieri. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica e malolattica. Maturazione in tonneau da 500 l. di rovere di Allier di 24 mesi e affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcol: 13,5% vol. - Zuccheri residui: 3,4 g/l

Acidità totale: 5,4 g/l - Acidità volatile: 0,48 g/l

FORMATI 375 ml - 750 ml - 1500 ml - 3000 ml - 5000 ml

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rosso rubino intenso con bouquet ampio e avvolgente negli aromi di frutta ed erbe aromatiche. Sentori speziati, palato solido e deciso, morbido ed elegante.