

# SAN PIETRO

## VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

---



### DENOMINAZIONE

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

### TITOLO ALCOLOMETRICO

13%VOL.

### ZONA DI PRODUZIONE

VIGNETI NELLA ZONA DOC IN LOCALITÀ CAMPIANO, COMUNE DI CAZZANO DI TRAMIGNA

### TIPO DI UVA

55% CORVINA; 30% RONDINELLA; 15% MOLINARA

### PRODUZIONE PER ETTARO

CIRCA 11 T.

### VENDEMMIA

SECONDA DECADE DI OTTOBRE.

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

LE UVE VENDEMMIATE A MANO VENGONO SUBITO PIGIA DIRASPATE E IL PIGIATO VIENE RAFFREDDATO A 15°C PER 24 ORE, AL TERMINE DELLE QUALI VENGONO AGGIUNTI I LIEVITI SELEZIONATI. LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE VIENE CONTROLLATA GIORNALMENTE E VA DA UN MINIMO DI 18°C AD UN MAX DI 30°C. LA MACERAZIONE DURA CIRCA 7-10 GIORNI A SECONDA DELLE CARATTERISTICHE DELL'UVA E DELL'ANNATA. LA FERMENTAZIONE MALO - LATTICA VIENE FATTA NATURALMENTE IN ACCIAIO E IL VINO POI AFFINA IN BARRIQUE E TONNEAUX PER ALMENO 6 MESI. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 4 MESI PRIMA DI ESSERE IMMESSO AL CONSUMO.

### ORGANOLETTICA

COLORE ROSSO RUBINO. AL NASO SI PRESENTA INTENSO E PERSISTENTE, CON SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO, CILIEGIA E VIOLA, CON IN FONDO UNA LEGGERA NOTA SPEZIATA. IN BOCCA È INTENSO E PERSISTENTE, CON UNA MORBIDEZZA E FRESCHEZZA BEN EQUILIBRATE.

### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

INDICATO CON PRIMI PIATTI SOSTANZIOSI, TAGLIATA E CARNI ALLA GRIGLIA.

### TEMPERATURA D'ASSAGGIO

16-17°C

---

WWW.MONTETONDO.IT

