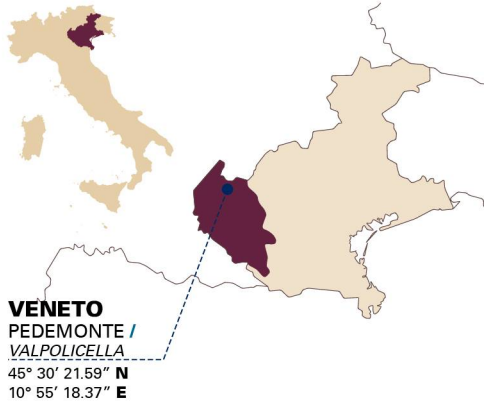


RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LA ROGGIA

PEDEMONTE VALPOLICELLA (VR) / VENETO



VENETO
PEDEMONTE /
VALPOLICELLA
45° 30' 21.59" N
10° 55' 18.37" E

Famiglia storica della Valpolicella, l'azienda Speri è una grandissima e fedele interprete di uno dei più prestigiosi vini: l'Amarone. Per la sua continuità e per il suo forte radicamento al territorio ha dato un forte contributo alla storia agricola della Valpolicella diventando un autorevole punto di riferimento dell'enologia italiana. In conversione da agricoltura tradizionale ad agricoltura biologica. Certificazione prevista per il 2014.



ANNO DI FONDAZIONE
1874



ESTENSIONE TERRITORIO
60 Ha



ENOLOGO
ALBERTO SPERI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
350.000



VITIGNI
CORVINA – RONDINELLA –
MOLINARA – ALTRI AUTOCTONI



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino rosso - DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Proprietà La Roggia, nel comune di San Pietro in Cariano, ad un'altitudine di 160 m./s.l.m.



VITIGNO

Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%, altre varietà autoctone 5%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 110 giorni circa con perdita ponderale del 42% circa. Pigiatura e successiva fermentazione con lunga macerazione. 24 mesi in barriques di rovere francese da 225 l. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.



COLORE

Rosso granato.



PROFUMO

Al naso regala avvolgenti sentori di uva passita, viola e confettura.



SAPORE

Al palato è caldo e vellutato, intenso e pieno.



ABBINAMENTI

Si sposa molto bene ai dolci, in particolare alla pasticceria secca. Indicato anche con frutta secca, cioccolato e in abbinamento a formaggi erborinati.

