



SPERI

Schede tecniche



Speri

VALPOLICELLA CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valpolicella Classico

Zona produttiva Vigneti di proprietà dislocati in Valpolicella Classica tra i 120 e i 350 metri s.l.m. nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar.

Vitigno 60% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara

Sistema di allevamento Pergoletta veronese inclinata aperta.

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.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Profumi vinosi intensi di viola e ciliegia.

Sapore Vino di medio corpo, fruttato, da bere giovane.

Abbinamenti Ideale come accompagnamento di antipasti, zuppe, pasta, e tipici piatti mediterranei.




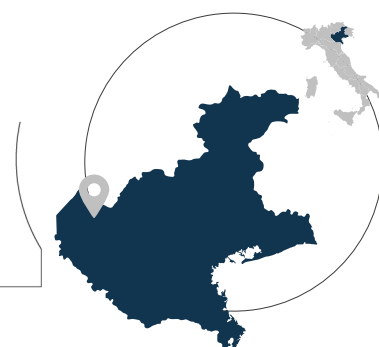
SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO

Speri
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,
RONDINELLA, MOLINARA,
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI



Speri

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Zona produttiva Vigneti di proprietà dislocati in Valpolicella Classica tra i 120 e i 350 metri s.l.m. nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar.

Vitigno 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Molinara e altre varietà autoctone

Vinificazione Dopo la raccolta manuale, immediata pigiatura delle uve e successiva macerazione a temperatura controllata. Ai primi di marzo il Valpolicella Classico viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone una sola volta.

Invecchiamento 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 20 hl. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso intenso.

Profumo Sentori di frutta rossa, spezie e cacao.

Sapore In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo.

Abbinamenti Vino molto versatile, ideale con piatti a base di carne e formaggi.




SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO

Speri
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,
RONDINELLA, MOLINARA,
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI



Speri

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE SANT'URBANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valpolicella Classico Superiore

Zona produttiva Vigneto Monte Sant'Urbano, nel comune di Fumane. Situato su una collina ad una altitudine tra i 280 e i 350 metri s.l.m.- elevata età media delle vigne.

Vitigno 75% Corvina Veronese e Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara

Vinificazione Raccolta manuale e successivo appassimento delle uve per 25/30 giorni. A novembre pigiatura e successiva fermentazione con macerazione.

Invecchiamento 24 mesi in botti di rovere francese da 500 litri. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

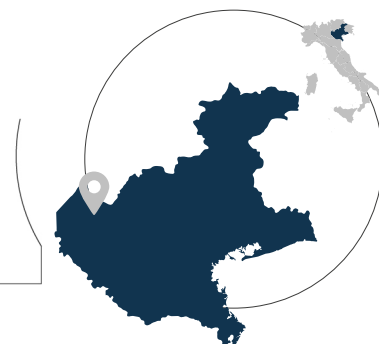
Profumo Bouquet ampio e avvolgente negli aromi di frutta ed erbe aromatiche.

Sapore Sentori speziati, palato solido e deciso, morbido ed elegante.

Abbinamenti Si accompagna perfettamente a tutte le carni rosse grigliate, ai brasati, agli arrosti e formaggi.




SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO



Speri
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,
RONDINELLA, MOLINARA,
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI



Speri

LA ROGGIA RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Recioto della Valpolicella Classico

Zona produttiva Vigneto La Roggia, nel comune di San Pietro in Cariano a un'altitudine di 160 metri s.l.m.

Vitigno 65% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 5% Altre varietà autoctone.

Vinificazione 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.

Invecchiamento 24 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore 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.




SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO

Speri
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,
RONDINELLA, MOLINARA,
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI



Speri

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANT'URBANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Amarone della Valpolicella Classico

Zona produttiva Vigneto Monte Sant'Urbano, nel comune di Fumane. Situato su una collina ad una altitudine tra i 280 e i 350 metri s.l.m.- elevata età media delle vigne.

Vitigno 70% Corvina Veronese e Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

Vinificazione Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 100 giorni, con calo ponderale idel 40% circa. Successiva pigiatura e lunga fermentazione con macerazione.

Invecchiamento 24 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 litri.; a seguire 18 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato intenso.

Profumo Profumo etereo di frutta appassita.

Sapore Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto. Vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento.

Abbinamenti Indicato con secondi piatti robusti di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.




SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO

Speri
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,
RONDINELLA, MOLINARA,
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI

