

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

