

SAN PIETRO

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

**DENOMINAZIONE:**

SAN PIETRO VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

TITOLO ALCOLOMETRICO:

13 % VOL.

ZUCCHERI:

2.5 G/L

ACIDITÀ TOTALE:

5.5 G/L

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

