

VALPOLICELLA SUPERIORE



Denominazione	Valpolicella Superiore DOC Falezze
Colore	rosso rubino con riflessi violacei intenso, persistente
Aroma	sapori intensi e fruttati di ciliegia, profumi di frutta rossa e frutta di sottobosco
Gusto	fresco, elegante e di corpo pieno
Bottiglia	bordolese, numerata a mano
Chiusura	sughero naturale monopezzo, selezionato e garantito (difetto < 0,5% a livello molecolare)
Vitigni	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Zona di produzione Valpolicella

Microzona Comune di Mezzane, terroir Falezze

Geografia terreno collinare

Altitudine 200–250 m s.l.m.

Esposizione SO-NE

Tipologia di terreno calcareo con pietrosità moderata, in alcuni punti elevata, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento tradizionale, a pergola veronese

Età delle viti circa 60 anni

Vendemmia raccolta manuale in cassetta per plateau, con selezione dei grappoli

Periodo Settembre–Ottobre

Appassimento naturale non forzato, in fruttai, per circa un mese

Vinificazione fine Dicembre–Gennaio

Fermentazione in acciaio, a temperatura controllata

Durata circa due settimane, con numero ridotto di rimontaggi

Affinamento maturazione in tonneau da 500L di rovere francese a media tostatura

Formati 0,750L



Annata	2012	2013	2014	2015	2016
Bottiglie prodotte	circa 1000	circa 960	1280	1000	583
Gradazione	14,5% Vol.	14,5% Vol.	13,5% Vol.	14,5% Vol.	14,0% Vol.
Acidità totale	5,00 g/L	5,31 g/L	5,29 g/L	5,00 g/L	5,50 g/L
Estratto totale	29,40 g/L	27,05g/L	25,10 g/L	28,90 g/L	26,60g/L
Zuccheri riduttori	0,60 g/L	0,60 g/L	0,60 g/L	0,60 g/LL	0,60 g/L
Contenuto SO₂	<45 mg/L	<50 mg/L	<60 mg/L	<60 mg/L	<60 mg/L