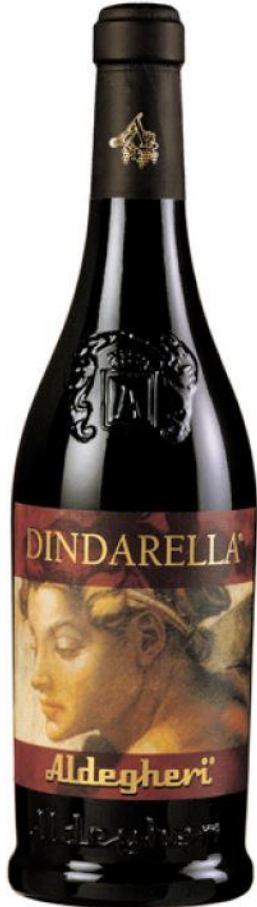


Dindarella –Aldegheri



IL VIGNETO:

- Il vigneto: I vigneti sono situati tutti a nord-ovest di Verona, sulle colline della zona storica della Valpolicella, ad un'altitudine che va dai 150 ai 300 metri. L'età media è di 30 anni, con ceppi anche oltre i 50. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici
 - Gli impianti: Tutto Pergoletta veronese, con oltre 2.000 viti/ettaro
 - La vendemmia: Fra la metà e la fine di settembre. I grappoli, raccolti a mano, sostano in plateau per qualche mese prima della vinificazione
 - La vinificazione: A seconda delle annate ha inizio tra fine novembre e fine dicembre, operando una parziale diraspatura. La temperatura di fermentazione viene portata a 10 °c e si stabilizza poi attorno ai 15 °c. Segue una macerazione lunghissima, per oltre 40 giorni con due rimontaggi settimanali. Verso maggio-giugno, dopo due travasi, il vino pulito si trasferisce per l'invecchiamento in botti di legno di piccola capacità. Segue il travaso in bottiglia e l'affinamento per oltre 8 mesi.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino compatto
- Profumo: Raffinato, ricco di personalità, tra sensazioni di petali di rosa e geranio, ciliegia e arancia sanguinella, resina di pino, eucalipto; il finale è appannaggio di una speziatura piccante, con pepe nero e chiodi di garofano
- Gusto: Dinamico, di media struttura, apprezzabile per tratto fresco e tannino setoso.