

Pietra Dolce – Aldegheri



LA VIGNA:

- Collocazione: I vigneti sono situati nella parte nord-ovest dell'arco collinare in provincia di Verona, nella zona classica della Valpolicella. L'età media è di 20 anni e raggiunge i 35 anni per alcuni vitigni Corvina. Il terreno calcareo neolitico collinare è sottile e pietroso
- Gli impianti: Pergoletta veronese semplice con 3.500 viti / ettaro
- La vendemmia: All'inizio di ottobre, quando leggermente surmaturo. Le uve vengono raccolte manualmente, selezionando i grappoli più fini per il successivo appassimento
- Vinificazione: Dopo un attento appassimento, le uve subiscono una diraspatura soffice e pigiatura all'inizio di febbraio; il mosto e le vinacce vengono poi fatti fermentare a lungo. Successivamente, dopo diversi travasi, il vino viene trasferito in apposite botti di rovere di grandi dimensioni per un invecchiamento che dura più di 3 anni. Una piccola parte, circa il 15%, è affinata in barriques: reinserita al vino nelle botti grandi trasmette i suoi particolari sentori caratteristici. Infine, il Pietra Dolce viene imbottigliato ma viene messo in vendita solo 6-8 mesi dopo quando il processo di invecchiamento è terminato.

IL VINO:

- Colore: Rosso granato intenso
- Profumo: Molto complesso che va dai fiori di rosa, di viola ed iris quando è giovane fino alla marmellata di prugne e frutti di bosco dopo qualche anno
- Gusto: La cui delicatezza riporta in bocca tutti i sentori percepiti all'olfatto, amalgamati da una dolcezza che armonizza ed equilibra tutto l'insieme.