

Valpolicella Superiore DOC "Campo delle Strie" – Tenuta Chiccheri



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Comune di Tregnago – VR
- Vitigni: 50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Rebo e Sirah
- Tipologia del terreno: Calcareo
- Altezza vitigni: 400 m s.l.m.
- Densità di impianto: 9000 ceppi/ha
- Sistema di allevamento: Guyot
- Vendemmia: Manuale nella prima metà di ottobre
- Appassimento: In fruttai con umidità controllata per circa 90 gg
- Diraspatura: Ad acino intero
- Macerazione: Prefermentativa a freddo
- Fermentazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata
- Pressatura: Soffice
- Affinamento: In barrique di rovere francese da 225 l di secondo passaggio per 24 mesi
- Affinamento in bottiglia: 18 mesi

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: Al naso presenta sentori di ciliegia sotto spirito, piccoli frutti rossi, prugna, note di pepe e cannella
- Gusto: Al palato risulta elegante, persistente.