

Valpolicella Classico DOC "Villa Novare" – Bertani



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Veneto
- Vitigni: Rondinella e Corvina Veronese
- Allevamento: Guyot
- Densità: 5000 ceppi/ha
- Vinificazione: La vendemmia viene effettuata la terza settimana di settembre con raccolta manuale. Dopo la diraspatura e la pigiatura delle uve, il mosto viene vinificato in appositi serbatoi d'acciaio (larghi e bassi, adatti ad aumentare il contatto tra bucce e mosto, limitando interventi meccanici) ad una temperatura di fermentazione tra i 18-20°C
 - Maturazione: Affina in vasche di cemento rivestite di mattonelle di vetro nella parte sotterranea della cantina per circa 8 mesi e poi in bottiglia per almeno 3 mesi.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino con riflessi leggermente violacei
- Profumo: Al naso esprime note fruttate di ribes, di prugna, di amarena e sentori leggermente speziati
- Gusto: In bocca è impetuoso per la bellissima contrapposizione che esprime tra corpo e freschezza.