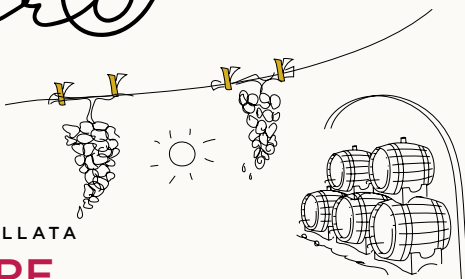


me mezzo ettaro



ATTESA LENTA

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO SUPERIORE

Ottenuto dalle uve rosse del nostro vigneto. Caratterizzato da un breve appassimento di tutte le uve per trenta giorni, raccolte a mano e selezionate in piccole casse di legno. Fermentazione alcolica spontanea a temperatura controllata. Affina in barili di rovere francese da cinquecento litri per almeno dodici mesi prima di essere imbottigliato, non filtrato.



PROVENIENZA Viti allevate con metodo biologico a pergola veronese sul colle della Masù, sopra San Floriano di San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella Classica.



VARIETÀ 40% Corvina Veronese, 39% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 1% Oseleta.

TERRENO Prevalentemente calcareo di origine alluvionale, con clima moderato continentale e microclima mediterraneo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Uve rosse raccolte a mano in piccole casse e messe a riposo per trenta giorni. Alla pigiatura segue la macerazione a freddo delle uve. Fermentazione alcolica spontanea, rimontaggi giornalieri e controllo delle temperature per ottenere un vino elegante e longevo. Fermentazione malolattica spontanea in barili di rovere dove affina per dodici mesi.



ANNATE 2019-2020-2021-2022-2023

BIOLOGICO

GRADO ALCOLICO 14% vol

FORMATO 0.750 l



NOTE ORGANOLETTICHE Alla vista colore rosso rubino chiaro con riflessi violacei. Al naso la spezia si fonde a piccoli frutti rossi come il ribes ed il lampone. Al gusto asciutto e complesso, frutto ben presente in contrasto al tannino elegante ma ancora in evoluzione. Minerale e longevo.



ABBINAMENTO Ideale per selvaggina, carni bianche o rosse, formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 - 18°C



AZIENDA AGRICOLA MEZZO ETTARO DI GIORGIO DOLCETTA CAPUZZO
LOCALITÀ SAN FLORIANO - VIA PIGNO, 7 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO - VERONA - ITALIA

mezzoettaro.it • info@mezzoettaro.it • +39 329 5577922 • @mezzoettarowines