



PERATARA

Valpolicella Superiore DOC

Vinificazione

La vendemmia manuale dei migliori grappoli viene effettuata esclusivamente nel vigneto "Peratara", che si estende per circa 4,5ha. Data l'elevata altitudine del vigneto, tra i 550 e i 570m slm, e le elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, la raccolta si protrae fino a fine settembre. Il nome del vigneto, pietraia in dialetto Veneto, deriva dal terreno marno-calcareo particolarmente ricco di scheletro di origine Cretacica.

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 22°-24°C. 10 giorni di macerazione con delestage rimontaggi giornalieri periodici. 2 anni di affinamento tra botte grande, tonneaux, barrique e anfora. Ulteriore affinamento di un anno in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali

Colore granato brillante, con sfumature rosso rubino. Al naso si presenta con aromi di ciliegie, violette e frutti di bosco, note complesse di erbe aromatiche e una leggera speziatura. Il palato è pieno e ricco, con una struttura vellutata data dal tannino perfettamente integrato. La mineralità del terreno calcareo e l'acidità permettono una grande persistenza degli aromi, con un finale fresco e preciso.

Gastronomia

Si abbina perfettamente con primi piatti dai sughi corposi, arrostiti e carni bianche, spezzatino, rana pescatrice al vino rosso, alcuni formaggi di media stagionatura.

Da provare anche con piatti speziati della cucina orientale o bolliti come dalla tradizione Veronese.

Denominazione

Valpolicella
Superiore DOC

Vitigni

Corvina, Corvinone
e Rondinella

Grado

alcolico
13,5% Vol.

Formati

disponibili
0,75 l

