

I SALTARI

Valpolicella Superiore DOC



Terreno e provenienza

Posizione collinare terrazzata da 150 a 300 mt.s.l.m., composizione molto calcarea con alcalinità moderata ed una esplorazione della profondità delle radici media. La scarsa disponibilità idrica e la pietrosità superficiale elevata creano una condizione unica ad una produzione molto bassa ma di qualità estrema.

Uvaggio

60% Corvina, 10% Corvinone, 20% Rondinella & 10% Croatina

Vinificazione

Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano in piccole casse di plastica e trasportate nel più breve tempo possibile alla cantina di vinificazione; subito dopo vengono riversate in un nastro selezionatore prima di essere pigiate e diraspate.

Durante questa operazione due o più persone effettuano una operazione di accurata cernita, in grado di assicurare ulteriormente l'integrità del prodotto.

La vinificazione viene effettuata in serbatoi di acciaio a temperatura controllata mediante interventi di follatura, rimontaggi e delestage. Alla svinatura i vini provenienti dalle tre vinificazioni vengono tenuti separati e, dopo fermentazione malo-lattica, trasferiti in legno di varia capacità, essenza e provenienza.

Botti di capacità di 20-25 hl

Fusti di 500 litri

I regolari travasi, le cure di cantina e i successivi assemblaggi durante il periodo dei 12-14 mesi di maturazione conferiscono al vino equilibrio e rotondità dei tannini.

L'imbottigliamento e il tipo di filtrazione impiegati a largo setto mantengono inalterate le caratteristiche del vino amplificandone le peculiarità nella fase di invecchiamento in bottiglia in locali a temperatura controllata a 16-18 ° C.

Caratteristiche

Colore rosso intenso di buona intensità. Profumo di piccoli frutti di bosco, dal ribes alla confettura di more, con fondi di tabacco e leggero cuoio. Si nota il leggero bouquet di fiori appassiti, integrato bene al legno, che traspare in note di liquirizia selvatica. Buon equilibrio al palato, con buona razza e struttura. Sensazioni che si ripetono di vaniglia, ciliegia / amarena, che si fondono persistenti al retrogusto.

Abbinamento

Si accompagna ai primi piatti saporiti, secondi di arrostiti, carni alla griglia, formaggi stagionati.