



VENTALE

VALPOLICELLA DOC

SUPERIORE

2020



Il nome VENTALE si ispira alla vallata di Illasi, caratterizzata da una forte ventilazione, in cui ha sede la cantina Santi.

Questo vino rappresenta la Corvina nella sua espressione più spontanea: frutto fragrante e sapidità per celebrare il nostro ritorno alle origini. Ventale, celebrazione della nostra Valpolicella.

LE UVE

Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati prevalentemente nella vallata di Illasi

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

L'altitudine varia tra 150 e 300 mt

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

I terreni sono marno-calcarei di origine alluvionale, ricchi in scheletro.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot. La produzione per ettaro è rigorosamente limitata.

VENDEMMIA

I grappoli vengono raccolti a mano in cassette e subito conferiti in cantina, nella seconda settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in tini tronco-conici di rovere, ad una temperatura di 22-24° C, per una durata di almeno un mese. I rimontaggi non sono programmati e il tutto è gestito manualmente e distintamente da tino a tino.

AFFINAMENTO

L'affinamento si svolge in fusti da 500 lt di rovere, di castagno e di ciliegio, per un periodo di 18 mesi. Il vino matura per ulteriori sei mesi in bottiglia prima della vendita.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Fragrante al naso con note di ciliegia matura, mora di rovo, spezia dolce e pepe verde. Prosegue con sentori di cacao e pasta frolla. In bocca vibrante la succosità, supportata da tannini vellutati. Retrogusto lungo e sapido.

GRADAZIONE

14%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE

6 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum