



# CALESELLE

## VALPOLICELLA

### DOC



Le uve di questo Valpolicella provengono da vigneti vocati e lavorate con criteri moderni nel rispetto della migliore tradizione veronese.

#### LE UVE

Corvina e Rondinella.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Vigne scelte nei comuni di Grezzana e Verona.

#### ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

A partire dai 150 fino ai 300 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni calcari tendenzialmente argillosi.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Le viti sono allevate a guyot e pergoletta veronese, con produzione equilibrata e omogenea, che può essere spinta fino ad una raccolta tardiva.

#### VENDEMMIA

Le uve sono raccolte a mano ad inizio ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Le uve molto mature vengono vinificate con la tecnica della fermentazione a grappolo integro per ottenere una maggiore intensità aromatica e gustativa, con tannini morbidi e rotondi. La macerazione dura circa 15 giorni di macerazione con gestione di temperature e rimontaggi diversificati in funzione delle varie componenti strutturali ed aromatiche. La fermentazione si svolge a temperatura controllata (20-24°C), con lieviti selezionati e in moderni vinificatori per esaltare le peculiarità delle uve e dei vigneti di origine. Questa vinificazione a grappolo intero aumenta l'intensità aromatica e gustativa.

#### AFFINAMENTO

Il vino affina per tre mesi in vasca di cemento. Rimane qualche mese in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

#### NOTE ORGANOETTICHE

Colore rosso carminio molto intenso; profumo penetrante, di grande eleganza e finezza, fruttato con intensi sentori di ciliegia matura, ribes rosso e viole; sapore asciutto, morbido ma di buona struttura, armonico e di lunga persistenza.

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

3 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tradizione veronese: pasta e fagioli, cotechino con verze. In genere: risotti, paste con ragù, carni semplici.

#### ALLERGENI:

Contiene solfiti.

