



IPERICO ®

VALPOLICELLA D.O.C. 2015 – BIOLOGICO

Novità 2017 – TAPPO A VITE

UVE

Corvina 65%, Rondinella 25% e Molinara 10%.

ZONA DI PRODUZIONE

Alle porte di Verona in zona pedecollinare. I vigneti dal 2014 sono certificati bio.

RESA PER ETTARO

Circa 70 q.li (5000 ceppi per ha)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Da metà settembre fino ad ottobre.

Raccolta rigorosamente manuale per avere un attento controllo del grappolo d'uva.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in tini di acciaio. La fermentazione alcolica avviene a 18-20°C. rimontaggi due volte al giorno e macerazione sulle bucce per 9 giorni.

AFFINAMENTO

In recipienti di acciaio inossidabile con possibilità di controllo della temperatura. Qualche mese in bottiglia prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso porpora. Buona l'intensità olfattiva con tipici sentori floreali e di frutta a bacca rossa e violetta.

Piacevolmente sapido, fresco e fruttato in bocca con buona struttura e persistenza.

DATI ANALITICI

Alcohol: 12,50%

Acidità totale: 5,17 g/l

Zuccheri: 0,60 g/l

ABBINAMENTO

Vino molto versatile, si sposa con una grande varietà di piatti.

Ottimo con insalate, piatti di pasta, con piatti di pesce strutturati, cibo speziato o piatti orientali, servito fresco.

Azienda Agricola



Valentina Cubi