

Valpolicella Classico Superiore

Denominazione di
Origine Controllata

Vitigno

Corvina, Corvinone, Rondinella.

Zona di produzione

I vigneti sono situati nel fertile
grembo della gentile zona
collinare della Valpolicella
Classica che circondano il paese
di Sant'Ambrogio della
Valpolicella. La forma di
allevamento dei vigneti è il Guyot
per un'intensità di 3.000 ceppi a
ettaro.

Vinificazione ed affinamento

Una lenta fermentazione alcolica,
di 20 giorni, condotta sin
dall'inizio a bassa temperatura,
con 3 rimontaggi giornalieri e 2
délestages. L'affinamento è poi in
botte di rovere da 1.500 l. per 9-12
mesi. Seguono poi almeno tre mesi
di affinamento in bottiglia.



LA PREOSA

Caratteristiche sensoriali

Colore rosso intenso con tonalità
cangianti che con il tempo si
evolvono. All'olfatto rivela note di
spezia e note più dolci, quali la
vaniglia fino ad arrivare alla frutta
matura. Al palato si appalesano
nerbo e struttura in grande
equilibrio.

Azienda Agricola BOSCAINI CARLO

