

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Valpolicella DOC Classico Superiore

La Preosa



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. Vino maturato per un anno, in grosse botti di quercia da 1500 litri. Si abbina preferibilmente a carni rosse e selvaggina. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 18° C, meglio se posto in caraffa e decantato alcune ore prima.

VITIGNI: Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10%

PROVENIENZA: vigneti posti nella parte più elevata della proprietà, denominata "La Preosa".

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 3000 ceppi/Ha

PRODUZIONE PER ETTARO: 120 q.li/Ha

VINIFICAZIONE: la fermentazione dura 20 giorni con 3 rimontaggi giornalieri; è inoltre utilizzata la tecnica francese del délestage per due volte.

TEMPO DI MATURAZIONE IN BOTTE: 9 - 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

DATI ANALITICI: grado alcolico 13% vol., acidità totale 5,6 g/l, estratto secco 28/30 g/l

CONSIGLI: conservare la bottiglia al buio, non oltre i 20°C.

BOTTIGLIA: bordolese 0,75 lt (disponibile anche nel formato da 1,5 lt)

Distribuito da


Philarmonica