



BELLORA

since 1939

VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.

DENOMINAZIONE

Valpolicella Superiore D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto, provincia di Verona, zona collinare della Valpolicella ad una altitudine tra i 180 e 280 m s.l.m. con terreni calcareo argillosi.

VARIETÀ DELLE UVE

Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve a inizio ottobre, pigiatura soffice dell'uva diraspata.

FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 25/31°C per circa 2 settimane.

AFFINAMENTO

12 mesi per il 50% di rovere di Slavonia e 50% barrique francesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,40 g/l.

RESIDUO ZUCCHERINO

5,60 g/l.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino piuttosto intenso e trasparenza moderata. Aromi di frutti (ciliegia, prugna e amarena) ai quali si uniscono qualità terziarie, risultato della maturazione in botte dei quali il più frequente è la vaniglia oltre a liquirizia e pepe nero. In bocca si ritrovano i sapori identificativi dell'apertura, cioè ciliegia, prugna e amarena, equilibrato da una piacevole morbidezza con un retrogusto finale alla mandorla.

ABBINAMENTO

Si accompagna perfettamente con carni arrosto, in particolare maiale, faraona e selvaggina. Eccellente con piatti a base di funghi e con formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

