

Capurso
VITA, VITI, VINI.

VALPOLICELLA
DOC
SUPERIORE
2015

Scheda tecnica

ZONA DI PRODUZIONE	Nesente di Valpantena - Verona - Italy
TERRENO	Di origine alluvionale, argilloso, calcareo e ricco di scheletro
VITIGNI	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	vigneto allevato a Guyot
VENDEMMIA	Selezione e raccolta manuale delle uve dalla fine di settembre. Tutte le uve vengono fatte appassire in fruttajo per circa 35/40 giorni.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura delle uve. Criomacerazione per circa 5 gg a 7/8°. Fermentazione in vasche di acciaio con temperatura controllata. Macerazione dai 15 ai 20 giorni con rimontaggi giornalieri e delestages. Svinatura con leggera pressatura. Decantazione per circa 35/40 gg in vasche di acciaio.
AFFINAMENTO	In botti di rovere di Slavonia dai 10 ai 25 ettolitri per almeno 15 mesi. Fermentazione malolattica naturale in legno. Riposo in bottiglia per almeno 6 mesi.
ALC	14% Vol.

