

contrada palui

campo selce - Valpolicella Superiore DOC / 2019

Varietà

Corvina 55%, Corvinone 32%, Rondinella 13%

Caratteristiche vigneto

Altitudine: ca. 500m s.l.m.


Esposizione: sud e sud-ovest su un crinale di alta collina

Suolo: calcareo argilloso ricco in selce e blocchi di basalto

Forma di allevamento: spalliera potatura guyot

Densità d'impianto: 4.400 piante/ha

Produzione / ettaro: 80 q

Conduzione certificata biologica 

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 13.5% Vol.

Zucchero residuo: 1,4 g/l

Estratto secco totale: 31 g/l

Acidità volatile: 0,42 g/l

Anidride solforosa totale: 80 mg/l



Vinificazione

Dopo un'accurata selezione manuale i grappoli vengono raccolti a mano in piccole cassette e sottoposti ad un leggero appassimento di 3-4 settimane prima della pigiatura. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi manuali giornalieri per estrarre in modo delicato le componenti nobili dalle bucce. Ad una macerazione di circa venti giorni segue fermentazione malolattica e affinamento in contenitori di diverso materiale, Per donare complessità al vino ed esprimere al meglio il terroir vengono impiegati tonneau di rovere francese a tostatura medio leggera e anfore in terracotta lavorate a mano con e senza componenti ferrose. Il riposo in bottiglia dura circa 12 mesi al riparo dalla luce.

Note di degustazione

campo selce si presenta nel calice con un intenso colore fra rosso rubino e rosso mattone. All'olfatto si esprime inizialmente con note fresche di viola mammola e more di rovo ma anche un accenno di uva passa, lasciando poi spazio a frutti neri come il mirtillo e la prugna sorprendendo nel finale con accenni di polpa di arancia rossa e radice di liquirizia. Il bouquet si completa con note di sottobosco, tabacco dolce e cioccolato fondente accentuate ma di grande finezza. Al gusto dimostra grande potenziale d'invecchiamento grazie ad un tannino ben presente ma mai invasivo, tensione acida e ad un'interessante sapidità tipica del vigneto di provenienza.