

contrada palui

campo selce - Valpolicella DOC Superiore / 2021

Varietà

Corvina, Corvinone, Rondinella

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: 14.5% Vol.

Zucchero residuo: 0,9 g/l

Estratto secco totale: 31,5 g/l

Acidità volatile: 0,44 g/l

Anidride solforosa totale: 83 mg/l



Vinificazione

Dopo un'accurata selezione manuale i grappoli vengono raccolti a mano in piccole cassette e sottoposti ad un leggero appassimento di 2-3 settimane. L'uva viene poi diraspata senza essere pigiata per lasciare intatto l'acino. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (meno di 21 gradi centigradi) con due rimontaggi manuali giornalieri per estrarre in modo delicato le componenti nobili dalle bucce. Ad una macerazione di 25-30 giorni segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di rovere francese di 15hl per ca. 12 mesi, seguito da un riposo in bottiglia di almeno 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 sottili note di pepe bianco, sottobosco, tabacco dolce e cioccolato al latte. 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, ricco di scaglie di selce.