

contrada palui

graspo alto - Valpolicella DOC Superiore / 2022

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: 13.0% Vol.

Zucchero residuo: 0,8 g/l

Estratto secco totale: 27,7 g/l

Acidità volatile: 0,37 g/l

Anidride solforosa totale: 68 mg/l



Vinificazione

La raccolta delle uve avviene manualmente in piccole cassette per evitare lesioni ai grappoli. Dopo la diraspatura senza pigiature, le bacche vengono spostate in vasche di acciaio dove avviene la fermentazione alcolica. Ad una temperatura controllata di 21°C consente di preservare finezza ed eleganza aromatica. Durante la macerazione sulle bucce di 18-20 giorni vengono effettuati due rimontaggi manuali giornalieri per estrarre gli antociani e i tannini più morbidi dalle bucce. Dopo la fermentazione malolattica il vino riposa in anfore di terracotta rosse per ca. 6 mesi. La micro-ossigenazione data dalla porosità di questo materiale porta in risalto il suo carattere fruttato e floreale e gli dona complessità. Allo stesso tempo rilascia una fine nota di terriccio che si sposa bene con i tannini morbidi. Per concludere il vino viene affinato almeno 12 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

graspo alto si presenta nel calice con un colore rosso rubino molto invitante. All'olfatto riporta immediatamente note di fragolina di bosco, ciliegia rossa croccante e ribes, mostrando anche profumi di succo di melograno e note floreali, soprattutto di viola. Al gusto offre un frutto maturo e un sottofondo leggermente strutturato di sottobosco. I tannini eleganti sono ben integrati nella freschezza invitante di questo vino.