

contrada palui

graspo alto - Valpolicella DOC / 2020

Varietà

Corvina 55%, Corvinone 32%, Rondinella 13%

Caratteristiche vigneto

Altitudine: 470-520 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: 4.500 piante/ha

Produzione / ettaro: 80 q

Conduzione certificata biologica 

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 11.5% Vol.

Zucchero residuo: 1,0 g/l

Estratto secco totale: 27,4 g/l

Acidità volatile: 0,37 g/l

Anidride solforosa totale: 65 mg/l



Vinificazione

La raccolta delle uve avviene manualmente con una attenta selezione dei grappoli migliori. Dopo la sola diraspatura, le bacche vengono spostate in vasche di acciaio dove avviene la fermentazione alcolica che, ad una temperatura controllata di 23 °C, consente di preservare finezza ed eleganza aromatica. Durante la macerazione sulle bucce di circa 12 giorni vengono effettuati rimontaggi giornalieri per estrarre gli antociani e i tannini più morbidi dalle bucce. Dopo la fermentazione malolattica il vino riposa in anfore di terracotta per 3-4 mesi. La micro-ossigenazione data dalla porosità di questo materiale porta in risalto il suo carattere fruttato e gli dona complessità. L'affinamento in bottiglia dura almeno 4 mesi al riparo dalla luce.

Note di degustazione

graspo alto si presenta nel calice con un colore rosso rubino tenue molto brillante ed invitante. All'olfatto riporta immediatamente note di rosa fresca e fragoline di bosco, ciliegia rossa croccante e ribes, mostrando anche profumi di buccia di pompelmo rosa e succo di melograno. Al gusto è verticale, con tannini eleganti presenti e ben integrati nella freschezza che richiama un altro sorso.