

contrada palui

graspo alto - Valpolicella DOC / 2022

Varietà

Corvina, Corvinone, Rondinella (principalmente)

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: 12.5% Vol.

Zucchero residuo: 0,6 g/l

Estratto secco totale: 27,7 g/l

Acidità volatile: 0,40 g/l

Anidride solforosa totale: 52 mg/l



Vinificazione

La raccolta delle uve avviene manualmente in piccole cassette per evitare lesioni ai grappoli. Dopo la sola diraspatura, le bacche vengono spostate in vasche di acciaio dove avviene la fermentazione alcolica che, ad una temperatura controllata di 21°C, consente di preservare finezza ed eleganza aromatica. Durante la macerazione sulle bucce di circa 12 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 rossa per ca. 5 mesi. La micro-ossigenazione data dalla porosità di questo materiale porta in risalto il suo carattere fruttato e floreale e gli dona complessità.

Note di degustazione

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