

# VALPOLICELLA SUPERIORE DOC NILLA

IL VALPOLICELLA SUPERIORE È UN VINO ROSSO DEL VENETO, PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE NELLA VALPOLICELLA IN PROVINCIA DI VERONA DA VITIGNI AUTOCTONI.

LE UVE, PARZIALMENTE APPASSITE, VENGONO SOTTOPOSTE A PRESSATURA SOFFICE ELIMINANDO NEL CONTEMPO I RASPI.

IL VINO VALPOLICELLA RICEVE LA DENOMINAZIONE DI SUPERIORE PERCHÈ L'AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE AVVIENE PER UN MINIMO DI 12 MESI.



RINGRAZIAMO L'ARTISTA  
NILLA SPINATO AUTRICE  
DEI DIPINTI.

**UVE:** CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E ALTRO.

**PROVENIENZA:** I VIGNETI SONO SITUATI NELLA ZONA VALPOLICELLA DOC.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE VA DAI 24° AI 27°C. SEGUE LA MACERAZIONE PER 15 GIORNI CON FOLLATURE MANUALI ALLA FREQUENZA DI 3 AL GIORNO PER 20 MINUTI. IL PRODOTTO, ULTIMATA LA FERMENTAZIONE ALCOLICA, VIENE DECANTATO E NE SEGUE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA. IL VINO VIENE POI STOCCATO IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX. IN SEGUITO ABBIAMO L'ASSEMBLAGGIO E L'IMBOTTIGLIAMENTO.

**CONSERVAZIONE:** CONSERVATO ALLA TEMPERATURE COSTANTE DI 14-15° C, CORICATO ED IN ASSENZA DI LUCE, PUÒ MANTENERE LE SUE CARATTERISTICHE PER 2-4 ANNI.

**COLORE:** ROSSO RUBINO INTENSO.

**PROFUMO:** VINO ROSSO RUBINO INTENSO DAI PROFUMI PULITI ED ARMONICI, IN PREVALENZA FRUTTATI.

**SAPORE:** ASCIUTTO, DI BUONA PERSISTENZA ED INTENSITÀ, VELLUTATO E CON I GIUSTI TANNINI A BILANCIARE L'ACIDITÀ

**ALCOOL:** 13,5% VOL.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** OTTIMO CON I PIATTI DI PASTA, RISOTTI CARNI ROSSE E FORMAGGI STAGIONATI.