

Valpolicella Classico Superiore "I Lastari" – Aldegheri



LA VIGNA:

- Collocazione: Il vigneto è situato tutti a nord di Verona sulle colline della zona classica della valpolicella. L'età media delle viti è di 28 anni, con punte che vanno dai 10 ai 40 anni, con vitigni autoctoni anche oltre i 50. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici
- Gli impianti: Tutto pergoletta veronese, con oltre 3.500 viti/ettaro
- La vendemmia: Metà e fine settembre, con raccolta manuale
- Vinificazione: Dopo pigiatura e diraspatura delle uve, il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati (dai 22 ai 28 °c) per 10 giorni. Seguono svinatura e travasi al pulito, quindi, ancora in autunno, viene avviata la fermentazione malolattica. Ad inizio primavera il vino viene travasato e lasciato maturare quanto basta prima in acciaio, poi in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso
- Profumo: Spiccati profumi di ciliegia e marasca emergono dalla complessità
- Gusto: Pieno e robusto.