

Valpolicella Valpantena



Denominazione

Valpolicella Valpantena

Vitigni

80% corvina veronese, 20% rondinella

Zona di produzione

Valpolicella Classica, Tenuta Novare e Valpantena

Terreni

Marno-calcarei, argillosi e basaltici

Sistema di allevamento

Guyot

Densità d'impianto

4500 - 5000 ceppi/ha

Resa

100 q.li/ha

Età media delle viti

10 - 15 anni

Maturazione del vino

In vasche di cemento per circa 6 mesi

Affinamento in bottiglia

3 mesi

Dati analitici

Alcol 12% - Acidità totale 5,4 g/l - pH 3,44

Di colore rubino, ha naso fresco di melograno e ribes, erbe aromatiche, e bocca di grande bevibilità, fresca e disimpegnata.

Formato vino

 0,75 l

 1,5 l