

# Ognisanti di Novare



**Denominazione**

Valpolicella Classico Superiore

**Vitigni**

95% corvina veronese (selezione massale Novare),  
5% rondinella

**Zona di produzione**

Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar, dal vigneto Ognisanti, con esposizione a ovest, composto da otto terrazze, con un totale di 2,92 ettari, poste a monte della chiesetta di Ognisanti.

**Terreni**

Calcarei Eocenici marnosi bianco e bianco rosati, con un sottile franco di coltivazione (50 cm) con tessitura sabbioso-limosa.

**Sistema di allevamento**

Guyot doppio

**Età media delle viti**

20 anni

**Maturazione del vino**

In botti di rovere francese per 1 anno

**Affinamento in bottiglia**


Almeno 6 mesi

**Dati analitici**

Alcol 12,5%

Rubino intenso e concentrato, dal quadro aromatico ricco con sentori di frutta rossa fresca, spezie. Palato voluminoso e ben bilanciato dall'acidità, lungo e appagante, dai tannini mordaci, per un finale sapido.

**Formato vino**

 0,75 l