

*Azienda Agricola Roberto Mazzi e figli*

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

*vigneto Poiega*



**Zona di produzione:** Negrar

**Cru:** Poiega

**Superficie del vigneto:** 2,5 ha

**Uvaggio:** 70% Corvina, 25% Rondinella e 5% Molinara con appassimento di circa 50 giorni in cassetta.

**Tipo di terreno:** Calcareo - Limo - Argilloso

**Esposizione:** Sud-Ovest (204 m s.l.m.)

**Breve descrizione del processo di vinificazione e invecchiamento:** La fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°C.) avviene in serbatoi inox con pratica giornaliera di follature (rottura del cappello di vinacce) per circa 21 giorni, a cui segue fermentazione malolattica per l'abbassamento dell'acidità totale del vino.

L'affinamento del vino avviene in barrique di secondo e terzo passaggio per 18/20 mesi.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Caratteristiche visive, olfattive e gustative:** Di colore rosso rubino intenso, profumi leggermente dolci di ciliegia e prugna. Il sapore è pieno, equilibrato e persistente.

**Abbinamenti:** manzo alla griglia, piatti a base di selvaggina o arrosti, formaggi di media e lunga stagionatura

**Temperatura di servizio consigliata:** 17/18 °C.

**Bottiglie annue prodotte:** 8.000