



VALPOLICELLA SUPERIORE - *Campiani*

Nasce dal vigneto Campiani, il più alto dell'azienda situato a circa 300 m s.l.m. nelle colline di Marcellise, su un terreno calcareo argilloso. Dal colore rosso intenso presenta un naso complesso, fruttato, floreale ed esuberante. Alla beva si apre un ricco ventaglio di sapori che spaziano dal sottobosco alle spezie, tenute insieme da una grande rotondità ed armonia.

TIPOLOGIA: *vino rosso secco*

AREA: *vigneto di circa un ettaro e mezzo esposto a est tra le colline di Marcellise a 300 m s.l.m.*

TERRENO: *medio impasto calcareo/ argilloso*

UVE: *Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Oseleta 5%*

ALLEVAMENTO: *Guyot*

DENSITA' DI IMPIANTO: *5000 ceppi per ettaro*

RESA MEDIA: *90 quintali per ettaro*

PRODUZIONE: *3100 bottiglie e 100 magnum*

VENDEMMIA: *manuale in cassette nella prima decade di Ottobre.*

VINIFICAZIONE: *pigiatura delle uve dopo un leggero appassimento in cassetta a fine ottobre. Fermentazione a temperatura controllata 24/26°C in vasca d'acciaio per circa 15 giorni.*

AFFINAMENTO: *12/18 mesi in tonneaux di rovere francese dove svolge la fermentazione malolattica naturale, successivamente affina 12 mesi in bottiglia.*

COLORE: *rosso rubino intenso*

PROFUMO: *profondo ed elegante con sentori di frutta matura e spezie dolci*

GUSTO: *molto persistente, strutturato e rotondo con tannini morbidi e ben integrati*

ABBINAMENTI: *si abbina a piatti di selvaggina e carni di manzo, ottimo con formaggi stagionati*

DATI ANALITICI

<i>alcol</i>	14.5 %
<i>estratto secco</i>	31.5 g/l
<i>acidità</i>	6.35 g/l (Ac tart.)
<i>zuccheri residui</i>	3 g/l
<i>temperatura di servizio</i>	16/18°C



SORÍPA