



## VALPOLICELLA - *Vigna Dossi*

*Nasce dalla Vigna Dossi situata a circa 200 m s.l.m. nelle colline di Marcellise, su un terreno caratterizzato da substrati calcarei e "dossi" di tufo. Dal colore rosso trasparente profuma di fiori rossi e frutta croccante come la prugna e la ciliegia marasca. Il sorso è elegante e vitale, sorretto da una piacevole e duratura freschezza.*

**TIPOLOGIA:** vino rosso secco

**AREA:** vigneto di circa un ettaro e mezzo esposto a est/ sud-est tra le colline di Marcellise a 200 m s.l.m.

**TERRENO:** medio impasto calcareo con strati di tufo

**UVE:** Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, Croatina 5%

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 5000 ceppi per ettaro

**RESA MEDIA:** 90 quintali per ettaro

**PRODUZIONE:** 4000 bottiglie

**VENDEMMIA:** manuale nell'ultima decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura delle uve fresche ai primi di Ottobre, fermentazione in cemento a temperatura controllata 24/26°C con follature manuali del cappello e rimontaggi.

**AFFINAMENTO:** in vasca di cemento a 20°C fino a fine fermentazione malolattica, passa l'inverno sulle sue fecce fini e viene imbottigliato in primavera.

**COLORE:** rosso rubino

**PROFUMO:** elegante con sentori di frutta rossa matura e una nota speziata

**GUSTO:** buona bevibilità, morbido e persistente

**ABBINAMENTI:** si abbina con risotti e carne di maiale, ma anche affettati e formaggi stagionati.

### DATI ANALITICI

alcol	12.5 %
estratto secco	27 g/l
acidità	5.3 g/l (Ac tart.)
zuccheri residui	2 g/l
temperatura di servizio	16/18°C



SORÍPA