

La Giuva



IL RIENTRO

DENOMINAZIONE

Valpolicella Superiore DOC

COMPOSIZIONE

50% Corvina
20% Corvinone
25% Rondinella
5% Oseleta-Croatina

NOTE DESCRITTIVE

Espressione di freschezza unica, aperta alle caratteristiche tipiche di un leggero appassimento, con sensazioni aromatiche di spezie dalla dolcezza sottile che sul finale ricordano la liquirizia e chiudono la degustazione "rientrando", come solamente, i grandi vini fanno.

TRATTAMENTO UVE

Dopo la vendemmia, le uve vengono fatte riposare in fruttajo per circa di 15 giorni, per asciugare l'acqua in eccesso nel frutto, in base all'andamento delle piogge nelle settimane antecedenti la raccolta.

AFFINAMENTO

1 anno composito suddiviso fra:

60% Barriques di secondo passaggio di rovere francese di grana extra fine. Le doghe vengono fatte riposare per 36 mesi prima della tostatura, così da dare un apporto più soffice al vino. Inoltre i fondi, che rappresentano il 20% del legno, non sono tostati così da diluire ulteriormente la presenza del legno per rispettare l'identità del vino.

30% botticelle italiane di 10 anni: donano al vino morbidezza e un passaggio di sentori decisamente minore rispetto alle botti piccole.

10% in anfore di terra cotta: necessarie per mantenere vivo l'animo di collina dei nostri vini e per far risaltare il lato minerale e sapido del terroir.

FORMATO PRODOTTO

bottiglia 750 ml magnum 1,5 l

GRADO ALCOLICO

14%

ACIDITÀ TOTALE

5,60 g/l

PREMI

JAMES SUCKLING.COM

2019

90

CMB | CONCOURS
MONDIAL
BRUXELLES

2019

