

La Giuva



IL VALPO

DENOMINAZIONE

Valpolicella DOC

COMPOSIZIONE

50% Corvina
20% Corvinone
30% Rondinella

NOTE DESCRITTIVE

Dalle fresche note fruttate con particolari sentori di ciliegia, fanno da complemento erbe aromatiche e liquirizia.

TRATTAMENTO UVE

Dopo la vendemmia, il 20% delle uve vengono fatte riposare in fruttai per 10/15 giorni al massimo, per recuperare spessore e aromi. Ovviamente il periodo di riposo viene determinato dall'andamento delle piogge nelle settimane precedenti alla raccolta.

AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura, 6 mesi in acciaio per poi essere direttamente imbottigliato. Per questo vino vogliamo dare risalto all'identità e carattere del territorio, freschezza e beva sono le caratteristiche fondamentali. L'assenza di residuo zuccherino aiuta a risaltare la mineralità e la sapidità del sorso, dando al "Valpo" finezza ed eleganza.

FORMATO PRODOTTO

bottiglia 750 ml

GRADO ALCOLICO

12,5%

ACIDITÀ TOTALE

6,10 g/l

PREMI

JAMES SUCKLING.COM

92

2017

JAMES SUCKLING.COM

93

2018