



vin
na
tr
r



Pearél Valpolicella Superiore DOC 2023

Uvaggio: Corvina, Rondinella.

Vigneti: Le uve provengono esclusivamente da vitigni coltivati in agricoltura biologica.

Tipologia di terreno: Calcareo e argilloso.

Periodo di raccolta: Uve fresche raccolte a mano nella seconda metà di Settembre.

Vinificazione: Le uve fresche raccolte al massimo stadio di maturazione, vengono subito diraspate ma non pigiate, in tini di rovere dove inizia la fermentazione spontanea, con il solo controllo della temperatura. La fermentazione avviene lentamente e le lavorazioni della buccia sono costanti ma delicate, al fine di preservare frutto e freschezza. Al termine della fermentazione alcolica, il vino ottenuto riposa in tino per almeno 12 mesi, dove affina lentamente i propri tannini. Imbottigliato non filtrato e con basso contenuto di solfiti.

Descrizione: Colore rosso rubino scarico. Al naso è diretto, sentori di piccoli frutti rossi e pepe bianco. Al palato è asciutto e minerale dal frutto ancora bene presente, ciliegia e note balsamiche di menta.

Gastronomia: Vino di media struttura, fine e verticale. Ideale a tutto pasto, con piatti non troppo elaborati come tagliatelle all'anatra, risotto alla zucca, secondi piatti a base di carni bianche o pesce di lago. Ottimo accompagnamento a taglieri di salumi e formaggi freschi. Temperatura di servizio 15-17 °C.

Dati analitici:

Alcol: 13,14% vol

Zuccheri: 0,6 g/l

Acidità totale: 5,60 g/l

Ph: 3,45

Anidride solforosa inferiore a 35 mg/l

Agricola Montenigo
Via delle Rive 3/A
37141 Verona

T +39 392 1492330
T +39 345 1442692
info@montenigo.it

