

LE GUAITE DI *noemi*

LE GUAITE DI NOEMI

VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.



DENOMINAZIONE

Valpolicella Superiore D.O.C.

AREA

Mezzane di Sopra (Verona).

VIGNETO

Le Guaite.

UVAGGIO

35% Corvina, 20% Rondinella, 35% Corvinone, altre uve 10%.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a metà Settembre, fatte appassire per un mese in fruttai, pigia/ diraspatura, macerazione a freddo, fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate, fermentazione malolattica, affinamento di 36-48 mesi in barriques francesi di secondo passaggio e dopo l'imbottigliamento altri 36-48 mesi in bottiglia minimo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°C.

DATI ANALITICI

Alcol 14 - 15,5 % residuo zuccherino 0,6 - 2,3 g/l acidità totale 5 - 6,7 g/l estratto secco 30 - 37 g/l.

COLORE

Rosso rubino intenso.

ANALISI OLFATTIVA

Note di ciliegie rosse, more, prugne, erba appena tagliata, violetta e ribes.

ANALISI GUSTATIVA

Rosso corposo, fruttato, intenso e di lunga persistenza. Un vino che nonostante il suo brevissimo appassimento risulta fresco e presenta una nota di acidità.

ABBINAMENTO

Perfetto con molti primi piatti come pasta, risotto, minestre, formaggi freschi o di media stagionatura.