



Morandina

Valpolicella DOC

Zona di produzione Mezzane, Tregnago

Età del vigneto impianto del 2001

Esposizione sud est

Altitudine 450 metri

Tipologia del terreno Calcareo

Vitigni Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Sistema di allevamento Guyot

Resa per ettaro 60 hl/ettaro

Epoca di vendemmia Inizio ottobre

Tecniche di vinificazione Lieve appassimento delle uve per 20 giorni. Pigiadiraspatura, vinificazione con metodo délestage e fermentazione alcolica seguita da malolattica in tini verticali di acciaio. Affinamento in botti di rovere da 20 ettolitri per 3 – 6 mesi.

VALPOLICELLA SECONDO GRAZIANO

“A lungo ho cercato nella Valpolicella la zona che potesse sposare al meglio il mio stile. La Valpolicella Morandina è l'espressione più fresca e pungente dei miei rossi d'altura.”

DESCRIZIONE

Di colore rosso brillante con riflessi violacei. Mineralità sostanziale che si accentua con l'affinamento in bottiglia. Al naso si percepisce la netta speziatura e profumi di bacche rosse. Al palato è un vino molto fresco e dalla spiccata bevibilità.

Un'elegante sensazione di tannini sottili e persistenti accompagnano l'iretrogusto di pepe nero e ribes. Ideale servito leggermente raffreddato, a 14 – 15 °C.

Si accompagna ad aperitivi e insaccati. Ideale su pietanze a base di pesce come tagliata di tonno rosso e salmone o con una pasta piccante alla busara.

