

COMAROTO

Valpolicella Superiore

DOC

Il nostro Valpolicella vuole essere diverso, vuole distinguersi con naturalezza.

Una diversa espressione della stessa grande tradizione: per questo adottiamo i medesimi criteri qualitativi e la stessa cura meticolosa che riserviamo all'Amarone. È un modo di lavorare che non cambia con la tipologia del vino, ma rimane coerente nella ricerca di equilibrio, eleganza ed autenticità. Da questa filosofia prende vita un Valpolicella nuovo, più snello e coinvolgente, ottenuto dall'incontro armonico tra uve fresche (70%), che conferiscono vivacità e uve appassite (30%), che danno profondità e morbidezza.



Denominazione	Valpolicella Superiore DOC
Annata	2021
Vitigni	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta
Zona di produzione	Colline di Illasi - Verona
Altitudine	160-220 m
Caratteristiche terreno	40% calcare, 30% limo e 30% argilla
Età vigneti	Compresa tra 20 e 40 anni
Periodo di raccolta	Dal 10 settembre al 15 ottobre
Periodo di appassimento	50 - 60 giorni
Affinamento	24 mesi in Tonneaux
Gradazione	13,5%
Temperatura di servizio	16 - 18°

Società Agricola Semplice Dal Forno Bros.

Località Monte Tenda, 5 - 37031 Illasi (VR) Italia | +39 045 7833233 | info@comaroto.wine

Dal Forno Bros.



Colore rubino intenso e saturo. Un profumo profondo e accattivante, con note di incenso, fumo e selce che si intrecciano ad aromi di amarena matura e lampone. Questo vino imponente e avvolgente riesce nell'impresa di rimanere leggero dal primo all'ultimo sorso grazie alla sua acidità armoniosa.

Suolo

Situato sulle colline di Illasi, è composto per il 40% da calcare, 30% limo e 30% argilla.

Raccolta

Dal 10 settembre al 15 ottobre vengono raccolti a mano solo i grappoli migliori e viene effettuata una cernita meticolosa manuale per eliminare tutti gli acini che non soddisfano i nostri standard. Le uve così selezionate vengono in parte pigiate immediatamente e in parte lasciate riposare per diverse settimane in un grande locale aperto, dove un sistema di ventilazione aiuta a mantenere un flusso d'aria elevato e costante.

Blend delle uve

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta.

Pigiature

Verso fine novembre, la porzione di uva che effettua l'appassimento, viene cernita nuovamente per assicurarci che non ci siano acini avariati e quindi avviata verso la fase di pigiatura.

Fermentazione

La fermentazione avviene poi in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 28° circa, dove un innovativo sistema computerizzato consente la follatura automatica delle bucce per un periodo di 15 giorni circa.

Affinamento

Dopo il processo di travaso, il Valpolicella sosta per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox che consentono la decantazione e successivamente viene posto in tonneaux a maturare per 24 mesi.

Imbottigliamento

La fase finale prevede l'assemblaggio di tutte le botti e la creazione di una massa unica che verrà messa in bottiglia e lasciata affinare per ulteriori 24 mesi prima del rilascio sul mercato.