



CA' BESI
VALPOLICELLA SUPERIORE
CLASSICO DOC
BIOLOGICO

- Zona di produzione: Comune di Negrar, località San Vito - 45°30'48.36" N, 10°55'46.49" E
- Tipologia di terreno: Argilloso con scheletro calcareo bianco
- Altezza vigneti: 200 m m s.l.m.
- Uve: Corvina 95%, Rondinella 5%
- Eta' delle viti: 25 anni
- Sistemadi allevamento: Pergola veronese
- Resa: 90 q.li ha
- Vendemmia: Fine settembre, prima decade di ottobre- uve raccolte e selezionate a mano parte in cassette da 6 Kg parte in casse da 20 Kg
- Appassimento: Riguarda il 30% delle uve, in fruttai tradizionali a ventilazione naturale per circa 30 giorni perdita di peso del 20%
- Vinificazione: I due gruppi d'uva vengono vinificati separatamente a temperatura controllata in tini di cemento
- Affinamento: In botti grandi separati per un anno e mezzo. In fase di imbottigliamento i due vini vengono uniti e affinati in vetro per altri 6 mesi.
- Bottiglie prodotte: 3100 bottiglie
- Degustazione: Colore: rosso rubino intenso
Aroma: tipico di marasca, pepe nero e note di vaniglia. Cuoio e tabacco.
Struttura: Tannini sottili che donano corposità e persistenza.
- Abbinamenti: Carni rosse alla griglia, arrostiti e brasati, formaggi stagionati
- Temperatura di servizio: 14-16°C
- Potenziale d'invecchiamento: 15 anni.



IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA