

Incanto

AUTHENTIC GOURMET SELECTION

MILANO



SUPERIORE

Valpolicella Superiore DOC

L'intera produzione dei vini Incanto della Valpolicella, prodotti dall'Azienda Agricola Falezze, è fatta esclusivamente con uve provenienti dai terreni curati personalmente da Luca Anselmi. La qualità e l'esclusività sono garantite da un rigoroso processo di selezione delle migliori uve, che avviene in tre momenti distinti: in fase di raccolta dei grappoli e, successivamente, in due occasioni, in fase di appassimento.

Vitigni ed impianti: uva Corvinone 35%, Corvina Veronese 45%, Rondinella 15% e Oseleta 5%. L'allevamento delle viti è a pergola veronese, con una resa inferiore a 90q/ha. I filari hanno un'età media di circa 25 anni, con picchi fino a 40 anni.

Zone di produzione: la Famiglia Anselmi coltiva da tre generazioni il Terroir Falezze, localizzato nel comune di Mezzane di Sotto, nella zona di Illasi, provincia di Verona. La pendenza dell'apezzamento è compresa tra il 5% ed il 30% ed il terreno è dolcemente inclinato. Il Terroir si trova ad un'altitudine compresa circa tra i 200 e i 250 m s.l.m., con un'esposizione da sud-ovest a nord-ovest.

Vinificazione: la vendemmia è effettuata con raccolta manuale; il terreno, grazie alla sua naturale pendenza, permette una raccolta scaglionata delle uve, con un controllo qualitativo su ogni singolo grappolo. L'appassimento è non forzato, con una durata di 30 giorni; la pigiatura avviene nel giorno di San Martino. La vinificazione avviene in un vinificatore progettato per garantire una movimentazione lenta e ad intervalli di tempo regolari delle bucce con il mosto-vino e con un controllo continuo della temperatura per prevenire fermentazioni anomale. Questa avviene a novembre e dura più di 15 giorni con 3 rimontaggi.

Affinamento: 18 mesi d'invecchiamento in botte grande di rovere francese (zona Allier), pronto per la degustazione dopo 30 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcol: 13,5%

Temperatura di servizio: 16° - 20°

Formato della bottiglia: 750ml

Note organolettiche: colore rosso rubino chiaro con una struttura fine. L'aroma si caratterizza per profumi complessi ed intensi, con sentori di piccoli frutti rossi, come il ribes, a cui si affianca un melograno maturo. Il sapore è inizialmente timido, ma con il tempo il naso si apre a sentori di frutta rossa e nera. Ricordi di spezie dolci, come la noce moscata, raccontano un vino ricco di sensazioni e profumi. In bocca si presenta fresco. Ha note di tannino tenue e gentile con una struttura lineare e ordinata.

Abbinamenti gastronomici: con affettati come prosciutto mortadella e lardo, formaggi di media stagionatura, zuppe e carni bianche alla griglia o arrosto, in particolare pollame e carne di maiale.