

Incanto

AUTHENTIC GOURMET SELECTION

MILANO



VALPOLICELLA

Valpolicella 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 di questi vini è garantita da un rigoroso processo di selezione della migliore uva e dalla capacità di Luca di modellarla già in vigna in maniera estremamente naturale, con solo una lieve rifinitura in cantina. Questo Valpolicella nasce dalla volontà di creare un vino giovane, fresco, di pronta beva, con tutta l'attenzione che si riserva ad un grande vino. Le uve provengono dagli stessi antichi filari del nostro Amarone, i grappoli non ancora pronti al momento della selezione vengono lasciati maturare ulteriormente e vendemmiati tardivamente. Segue una vinificazione più rapida ed un affinamento di 6 mesi in acciaio. Un vino che proviene da uve di altissima qualità, lavorato per essere bevuto giovane, come il vero Valpolicella di una volta.

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 100q/ha. I filari hanno un'età media di circa 40 anni, con picchi fino a 80 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 ed una composizione calcarea ed argillosa.

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. Questa avviene la prima settimana di ottobre, alla fine del periodo tipico della vendemmia in Valpolicella, questo perché la peculiare pronta beva di questo vino necessita di un uva particolarmente matura. Sempre per esaltare la nota fresca di questo Valpolicella la pigiatura, lenta e delicata, è immediata. La vinificazione dura circa 8 giorni ad una temperatura di 22 gradi, con due rimontaggi giornalieri.

Affinamento: 6 mesi in acciaio per esaltare la particolare freschezza che contraddistingue questo vino, ispirato all'antico Valpolicella della tradizione che veniva servito e bevuto giovane in tutte le osterie veronesi.

Alcol: 12%

Temperatura di servizio: 14° - 16°

Formato della bottiglia: 750ml

Note organolettiche: Colore rubino vivido dai riflessi caldi, grande trasparenza. Al naso si presenta con intensi sentori di ciliegia e di prugna acerba, assieme a spiccate note erbacee. Il gusto è persistente e di medio corpo, con un tannino giovane e deciso che rimane comunque equilibrato nel complesso. Ideale per la pronta beva.