

VALPOLICELLA "REVERIE"

Tipo I Rosso secco

In una definizione: una futura tradizione

L'etichetta è disegnata con un tratto leggero e veloce che schizza le linee di un calice su cui si affacciano volti sorridenti che ricordano gli emoticons usati dai giovani per le comunicazioni web. Reverie è l'interpretazione junior del Valpolicella: un vino fresco, adatto ad ogni occasione pensato per i giovani che si avvicinano all'universo enologico.



Valpolicella DOP "Reverie"
Denominazione di Origine Protetta

Paese/Regione:
Negrar, Lavagno (Verona)

Tipologia di terreno:
calcareo, argilloso

Uve:
Corvina 40%, Corvinone 30%,
Rondinella 25%, Oseleta 5%

Dati analitici:
alcol 11,5%-12%
zuccheri residui 3 g/l
acidità totale 5,2 g/l
estratto secco 25g/l
pH 3,30

Operazioni di vigneto:
concimazioni organiche e potature
manuali; selezione dei germogli,
defoliazione, diradamento dei grappoli.
Vendemmia manuale a fine
settembre/inizio ottobre in bins da 300 kg.

Vinificazione e invecchiamento:
diraspapigiatura, criomacerazione e
fermentazione con lievito selezionato a
temperatura controllata e malolattica
contemporanea. Affinamento in acciaio
per circa 6 mesi.

Abbinamento ideale:
un vino giovane adatto ad aperitivi e
merende, ottimo con salumi, formaggi
teneri, minestre, carni bianche.

Temperatura di servizio:
15/18°C bicchiere consigliato: calice a
tulipano.

Analisi visiva:
si presenta di colore rosso tenue con
riflessi violacei, brillanti. Leggero alla
rotazione.

Analisi olfattiva:
note di rosa canina, ciliegia e marasca,
leggermente pepato

Analisi gustativa:
fresco, sapido, fruttato, di medio
corpo con sapori di fragola,
amarena, lampone; di buona
persistenza.

Formati disponibili:
750 ml

Packaging:
cartoni da 6 e 12 bottiglie

