

PASQUA



BLACK LABEL LIMITED EDITION

VALPOLICELLA DOC

SUPERIORE

BLACK LABEL LIMITED EDITION

La linea Black Label esprime con i suoi vini la tradizione enologica veneta, reinterpretata secondo lo stile distintivo e innovativo della cantina. L'Edizione Limitata celebra il legame tra Pasqua e l'arte contemporanea, attraverso etichette ispirate ad opere immersive commissionate dalla maison veronese.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura soffice, le uve vengono lasciate macerare sulle bucce per 8-10 ore a una temperatura di 10° C. La fermentazione a temperatura controllata prosegue per 10-12 giorni, durante i quali il mosto subisce frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione di polifenoli e sostanze coloranti. Dopo la fermentazione e la parziale svinatura, il vino viene trasferito in vasche d'acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. Successivamente, il 55% del vino viene trasferito in barrique e tonneau di rovere, dove matura per circa 9 mesi. Il resto matura in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore brillante con sfumature rosso corallo, questo vino offre intensi aromi di ciliegie selvatiche, sottobosco e note di tostatura. Al palato è rotondo e morbido, sostenuto da una freschezza che lo rende piacevole ed equilibrato.

UVE

Corvina 60%
Corvinone 25%
Rondinella 10%
Oseleta 5%

ALCOL

13 %

RESIDUO ZUCCHERINO

6.12 g/l

PH

3.28

ACIDITÀ TOTALE

5.64 g/l

