

# Valpolicella Superiore



**Denominazione:** Valpolicella Superiore DOC Falezze

**Bottiglia:** Bordolese, numerata a mano

**Chiusura:** Sughero naturale monopezzo, selezionato e garantito (difetto < 0,5% a livello molecolare)

**Vitigni:** Corvina Veronese 45%, Corvinone 35%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

**Zona di produzione:** Valpolicella

**Microzona:** Comune di Mezzane, area del Falezze

**Geografia:** Terreno collinare

**Altitudine:** 200-250m s.l.m.

**Esposizione:** SO - NE

**Tipologia di terreno:** Calcareo, con pietrosità moderata, in alcuni punti elevata, ricco di scheletro e ben drenato

**Sistema di allevamento:** Tradizionale, a Pergola Veronese

**Età delle viti:** Circa 60 anni

**Vendemmia:** Raccolta manuale in cassetta per plateau, con selezione dei grappoli

**Periodo:** Settembre-Ottobre

**Appassimento:** Naturale non forzato, in fruttai, per circa un mese

**Vinificazione:** In acciaio, a temperatura controllata

**Fermentazione:** Circa due settimane, con numero ridotto di rimontaggi

**Durata:** Maturazione di circa 18 mesi in tonneau da 500L di rovere francese a media tostatura

<b>Annata:</b>	2012	2013	2014
<b>Bottiglie prodotte:</b>	circa 1000	circa 960	1280
<b>Gradazione:</b>	14.5% Vol.	14.5% Vol.	13.5% Vol.
<b>Acidità totale:</b>	5.00 g/l	5.31 g/l	5.29 g/l
<b>Estratto totale:</b>	29.40 g/l	27.05 g/l	25.10 g/l
<b>Zuccheri riduttori:</b>	0.60 g/l	0.60 g/l	0.60 g/l
<b>Contenuto SO<sub>2</sub> :</b>	<45 mg/l	<50 mg/l	60 mg/l