

Valpolicella

Classico D.O.C. Superiore Egle



This wine comes from vines cultivated upon terraces in the high hills of Marano di Valpolicella, heart of the "classico area". The elegant balance between body and freshness defines the character of this wine, which is long lasting and reflects its territory of origin.

Production area: In the high hills of Marano di Valpolicella between 300 and 500 m. a.s.l.

Grape varieties: Corvina, Corvinone, Rondinella.

Soil composition: Calcareous deposits on volcanic rocks.

Growing system: Pergola veronese on traditional walled stone terraces, called "marogne" in local dialect.

Harvest: Manual, in early October.

Vinification: Fermentation on the skins in small stainless steel tanks with "delestage" (the complete remixing through emptying and refilling of the tanks). The wine ages in big barrels.

Sensory profile: Lively ruby red color. On the nose you can clearly distinguish wild cherry and prune. On the palate the high hillside grapes give elegance and great body. The result is a wine that is sapid, dry and fresh at the same time.

Food pairings: Perfect companion for everyday cuisine, it goes well with local traditional dishes.

Service temperature: 14 - 16 °C.

Valpolicella
Classico D.O.C. Superiore Egle

Questo vino è prodotto da viti coltivate su terrazzamenti di alta collina tra Camporal e San Rocco, nell'alta valle di Marano di Valpolicella, cuore della zona Classica. Dall'elegante equilibrio tra corpo e freschezza, deriva un vino di carattere, longevo, che rende riconoscibile il territorio di origine.

Zona di produzione: Alta collina della valle di Marano di Valpolicella, fra 300 e 500 mt s.l.m.

Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella.

Composizione del suolo: Depositi calcarei su rocce di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: Pergola veronese su ripidi terrazzamenti realizzati con i tradizionali muri a secco, le *marogne*.

Vendemmia: Manuale, i primi di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce in piccoli serbatoi di acciaio con delestage (completo rimescolamento tramite svuotamento e riempimento del serbatoio). Il vino matura in botte grande.

Profilo sensoriale: Colore rubino vivace, sentori di ciliegia selvatica e prugna al naso. Al palato l'uva di alta collina conferisce sapidità, freschezza ed eleganza.

Abbinamenti consigliati: Piacevole compagno della tavola di tutti i giorni, si abbina bene i piatti della tradizione locale.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.