

# LE MATTOLINE

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

## VITIGNI

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

## COLTIVAZIONE

Biologica certificata

## ALTITUDINE

da 400 a 600 M.S.L.M.

## ESPOSIZIONE

Sud, sud-ovest

## TERRENO

Argilloso-calcareo con  
lapilli vulcanici

## SUPERFICIE

15 Ha

## ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

## DENSITÀ

7.000 ceppi/ha

## RESA CON SELEZIONE

16 hl/ha

## ETÀ VITI

20 anni

## VENDEMMIA

Fine settembre



## "UN ROSSO MELODIOSO"

Questo vino racchiude in sé la grande potenzialità di queste particolari terreni Valpolicella. Esprimendosi con straordinaria grazia e armonia esso evoca la melodia delle Mattoline (allodole mattutine) che nidificano solo su terreni incontaminati come i nostri.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE: Le uve vengono lasciate macerare a basse temperature per i primi 3-4 giorni, segue poi una lenta fermentazione alcolica che prosegue per circa 20 giorni, durante i quali vengono eseguite delicate follature e più rimontaggi al giorno. Fermentazione malolattica: spontanea, nell'estate successiva alla vendemmia.

AFFINAMENTO: Il vino riposa i primi mesi in acciaio a temperatura controllata, successivamente viene posto per un paio di anni in botti di rovere francese da 25 Hl, a contatto con propri lieviti naturali; infine un altro anno in piccole vasche d'acciaio. Non viene eseguita la filtrazione. L'affinamento in bottiglia dura almeno sei mesi. Il tutto a temperatura e umidità ideali.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso, limpido.

PROFUMO: Complesso e fine, risaltano subito i sentori di frutta rossa matura, ciliegia mora in particolare, per dare poi spazio a note di pepe, liquirizia e speziato.

SAPORE: Al palato risulta morbido ed elegante, supportato da una buona acidità con note minerali e dotato di un finale nitido e persistente. Vino adatto a lungo invecchiamento.

Formato: 0,75 l, 1,5 l

Alcool: 14,5°

Acidità totale: 5,4 g/l

Zuccheri residui: 2,2 g/l