



VALPOLICELLA CLASSICO

## Le Miniere di Novare

Rubino luminoso, ha naso caratterizzato da note di frutta fresca, ciliegia, frutti di bosco, con eleganti note di pepe bianco. Bocca sapida, leggiadra, di lunga persistenza e sapidità.

### Vitigni

70% corvina veronese (selezione massale Novare), 20% corvinone, 10% rondinella

### Zona di produzione

Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar, dal vigneto Le Miniere, con esposizione a sud-ovest, composto da due terrazze, con un totale di 4,01 ettari, poste al di sopra del cunicolo delle Miniere di Novare.

### Terreni

Calcarei eocenici con scaglia rossa del Cretaceo superiore, con un franco di coltivazione di circa 1 metro composto principalmente da argille di colorazione rossastra

### Sistema di allevamento

Guyot doppio

### Densità d'impianto

5000 ceppi/ha

### Resa

100 q.li/ha

### Età media delle viti

20 anni

### Maturazione del vino

In vasche di cemento per 6 - 9 mesi

### Affinamento in bottiglia

Almeno 6 mesi

### Dati analitici

Alcol 12% - Acidità totale 5,5 g/l - pH 3,4

Formato vino

 0,75 L