



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Ognisanti di Novare

Rubino intenso e concentrato, dal quadro aromatico ricco con sentori di frutta rossa fresca, spezie. Palato voluminoso e ben bilanciato dall'acidità, lungo e appagante, dai tannini mordaci, per un finale sapido.

Vitigni

95% corvina veronese (selezione massale Novare),
5% rondinella

Zona di produzione

Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar, dal vigneto Ognisanti, con esposizione a ovest, composto da otto terrazze, con un totale di 2,92 ettari, poste a monte della chiesetta di Ognisanti.

Terreni

Calcarei eocenici marnosi bianco e bianco rosati, con un sottile franco di coltivazione (50 cm) con tessitura sabbioso-limosa

Sistema di allevamento

Guyot doppio

Densità d'impianto

5000 ceppi/ha

Resa

90 q.li/ha

Età media delle viti

20 anni

Maturazione del vino

In botti di rovere francese per 12 mesi

Affinamento in bottiglia

Almeno 6 mesi

Dati analitici

Alcol 12,5% - Acidità totale 5,3 g/l - pH 3,41

Formato vino

 0,75 L