



VALPOLICELLA SUPERIORE

denominazione di origine controllata

Si presenta con un colore: rosso rubino intenso.

Sapore: ben equilibrato, tannini fitti, avvolgenti ed eleganti.

Abbinamento: pasta con ragù di carne e selvaggina, carni rosse anche alla brace, brasati, formaggi stagionati.

Profumo: intenso di frutta rossa. (ciliegia e ribes).

Alcol: 13,50%

Zuccheri: 4 gr/lt

Acidità: 6 gr/lt

Origine: vigneti di proprietà della famiglia Vaona, sito ai piedi delle colline della Valpolicella, situati ad un'altitudine media di 150 m.s.l.m.

Terreno: alluvionale su basalti calcarei, con un buon scheletro, favoriti da un'ottima esposizione.

Uve: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%. Prodotte da viti con età media di 25 anni.

Vendemmia: le differenti varietà, raccolte (generalmente nella seconda metà di ottobre) per grado di maturazione vengono poste in cassette di legno per 40-45gg.

Vinificazione: dopo una pigiadiraspatura, segue una macerazione di circa 4-5 gg e una fermentazione di 15-20 giorni. Al termine della fermentazione avviene la svinatura del vino fiore a cui viene aggiunto il vino ottenuto dalla pressatura soffice delle vinacce.

Affinamento: 12 mesi in cisterne di acciaio inox a contatto con la propria feccia fine e 4 mesi in bottiglia.



AZ. AG. VAONA ODINO DI VAONA ALBERTO

Valgatara di Marano di Valpolicella | 37020 | VR | ITALY | T. +39 045 770 3710

info@vaona.it | www.vaona.it