



# 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).

**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, Corvinone, Rondinella, Molinara.

**Vinificazione:** dopo un leggero appassimento delle uve, avviene una pigia diraspatura e una fermentazione di circa 15-20 giorni. Al termine di quest'ultima avviene la svinatura del vino fiore a cui viene aggiunto il vino ottenuto dalla pressatura soffice delle vinacce.

**Affinamento:** anfora di terracotta



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