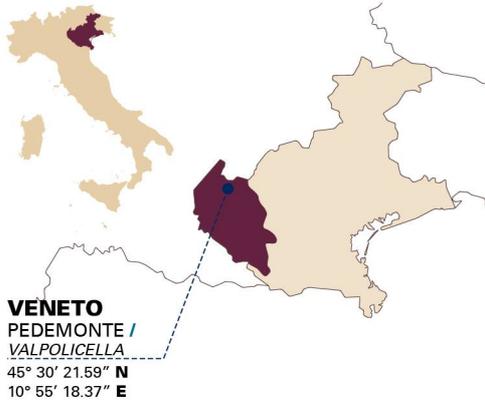


VALPOLICELLA CLASSICO

PEDEMONTE VALPOLICELLA (VR) / VENETO



Famiglia storica della Valpolicella, l'azienda Speri è una grandissima e fedele interprete di uno dei più prestigiosi vini: l'Amarone. Per la sua continuità e per il suo forte radicamento al territorio ha dato un forte contributo alla storia agricola della Valpolicella diventando un autorevole punto di riferimento dell'enologia italiana. In conversione da agricoltura tradizionale ad agricoltura biologica. Certificazione prevista per il 2014.



ANNO DI FONDAZIONE
1874



ESTENSIONE TERRITORIO
60 Ha



ENOLOGO
ALBERTO SPERI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
350.000



VITIGNI
CORVINA – RONDINELLA –
MOLINARA – ALTRI AUTOCTONI



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino rosso - DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Di proprietà dell'azienda Speri, dislocati in Valpolicella Classica tra i 120 e i 350 m./s.l.m. e precisamente nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar.



VITIGNO

Corvina veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale dei grappoli; immediata pigiatura con pigiadiraspatrice; fermentazione con macerazione a temperatura controllata. Permanenza in acciaio e cemento vetrificato per 4 mesi. Affinamento in bottiglia.



COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.



PROFUMO

Profumi vinosi intensi di viola e ciliegia.



SAPORE

Vino di medio corpo, fruttato, da bere giovane.



ABBINAMENTI

Ideale come accompagnamento di antipasti, zuppe, pasta, e tipici piatti mediterranei.

