VINO ROSSO

TENUTA CHICCHERI

VALPOLICELLA SUPERIORE CAMPO DELLE STRIE

È un vino ottenuto da uve leggermente appassite.
Dopo l'appassimento, l'affinamento avviene in barriques di rovere francese per 24 mesi.
Ha un colore rosso rubino intenso, profumo gradevole con sentore di frutta rossa, cannella e note pepate. Asciutto al palato, elegante e persistente.
È il vino d'accompagnamento ideale per selvaggina, arrosti, carni rosse alla griglia.

Zona di produzione	Comune di Tregnago – VR
Tipologia del terreno	Calcareo
Altezza vigneti	400 m s.l.m.
Densita' di impianto	9000 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Guyot
Vitigni	50% Corvina , 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Rebo e Sirah
Vendemmia	Manuale nella prima metà di ottobre
Appassimento	In fruttaio con umidità controllata per circa 90 gg
Diraspatura	Ad acino intero
Macerazione	Prefermentativa a freddo
Fermentazione	In vasche di acciaio a temperatura controllata
Pressatura	Soffice
Affinamento	In barrique di rovere francese da 225 l di secondo passaggio per 24 mesi
Affinamento in bottiglia	18 mesi
Colore	Rosso rubino intenso
Al naso	Ciliegia sotto spirito, piccoli frutti rossi, prugna, note di pepe e cannella
Al palato	Elegante, persistente
Temperatura di servizio	16-18° gradi
Abbinamenti	Selvaggina, arrosti, carni rosse alla griglia
Gradazione alcolica	14,5%vol
Residuo zuccherino	3-5 g/l
Acidita' totale	6,5 g/l
Potenziale di invecchiamento	15 anni

CAMPO delle STRIE

TENUTA CHICCHERI
Località Chiccheri, 1
37039 Tregnago · Verona · Italy
Tel. +39 045 8774333 · Fax +39 045 8750489
e-mail: info@tenutachiccheri.it
www.tenutachiccheri.it