



SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

Zona di produzione

Valpolicella classica. Da vigneti con terreni calcarei biancastri situati nel comune di San Pietro in Cariano.

Varietà delle uve

Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (30%).

Resa

Ogni 100 chili di uva si producono circa 70 litri di vino.

Vinificazione

Pigiatura e diraspatura soffice delle uve.
Macerazione: circa 7-8 giorni in acciaio inox.

Affinamento

3-6 mesi in acciaio inox.
Almeno 3 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool 12,5% Vol.
Acidità totale 5,5-6 g/l
Zucchero residuo 2,5 g/l

Descrizione organolettica

Di aspetto rubino terso, con riflessi ancor più scintillanti, profumo intenso di fiori rossi, ciliegie, lamponi, ribes rossi, una base olfattiva che rimanda a una morbida speziatura dai ricordi di cannella e caffè: un bouquet di straordinaria armonia, eleganza e giusta ampiezza. Il sorso ostenta calibrata polpa, retto da una trama tannica fine, molto vibrante e dotata di un bel *grip* tattile; a ulteriore beneficio di bevibilità ed equilibrio, entrano in gioco una buona acidità e un ben dosato calore alcolico.

Servizio

12-14° C.

Abbinamenti gastronomici

Il Valpolicella trova svariati abbinamenti, in funzione della sua maturità. Da giovane ben si fonde con i più classici salumi veneti, come la soppressa, e va d'amore e d'accordo con alcuni primi piatti a base di riso: imperdibile il suo abbinamento al risotto con i fegatini. Quando più maturo, proposto in più ampi calici, ama congiungersi ai bolliti e al fegato alla veneziana. Se si amano gli abbinamenti sfiziosi, da assaggiare con il *baccalà* (stoccafisso) in umido e il luccio in salsa.

Longevità

3-4 anni.

