

2016

Campo Bianco

VALPOLICELLA SUPERIORE

denominazione di origine controllata



VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine

2016

Campo Bianco

VALPOLICELLA SUPERIORE

denominazione di origine controllata

Caratteristica dei Vigneti

Altitudine: 120 mt. Slm.
Esposizione: Ovest
Suolo: Calcareo - Biancone
Pre Collinare
Sistema di allevamento:
Pergola Veronese e Trentina
Densità ceppi/ha >3.500
Rendimento medio per ha 120 q.li

Bottiglie Prodotte: 5.100

Gradazione Alcolica: 13,5°

Dati analitici: acidità totale
6,0400 g/l, zuccheri 1,0800 g/l,
estratto secco totale 29,6000 g/l

Uvaggi: 40% Corvina,
40% Corvinone, 15% Rondinella,
5% Molinara

Metodo di Produzione

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione di una selezione di uve provenienti dal nostro Campo Bianco, una particella altamente vocata per caratteristiche del suolo calcareo marnoso e perfetta esposizione. Tradizionale il processo di vinificazione che prevede la macerazione con le bucce in appositi serbatoi d'acciaio termocontrollati fino a fermentazione. Segue l'affinamento in botti di rovere francese.

Caratteristiche del vino

Campo Bianco Valpolicella Superiore 2016 di colore rubino brillante è un vino dinamico dalle sensazioni olfattive intense di frutta rossa che accompagnano delicate sfumature speziate e un leggero tocco balsamico. Equilibrato e di buona struttura al palato grazie all'annata calda, questo vino di piacevole morbidezza e contenuta acidità regala note avvolgenti che corrispondono al naso. Vino versatile che bene accompagna tutti i tipi di piatti dai primi di pasta alle carni bianche e rosse come ai formaggi. Particolarmente indicata la degustazione alla temperatura di 16° - 17°.

The Vineyards

Altitude: 120 m. above s.l.
Aspect: West
Soil: Calcareous - Biancone
Pre Collinare
Training system: Pergola Veronese and Trentina
Density per ha >3500 plants
Average yield per ha 120 quintals

Bottles produced: 5.100

Alcohol Content: 13,5°

Analytical data: total acidity
6,0400 g/L, sugars 1,0800 g/L,
total dry extract 29,6000 g/L

Grapes: 40% Corvina,
40% Corvinone, 15% Rondinella,
5% Molinara

Production Method

Valpolicella Superiore Villa San Carlo 2016 is made exclusively from the best selection of grapes grown in our Campo Bianco. This special vineyards is given over growing vines on account of its calcareous soil characterisc and perfect exposure. The traditional vinification process involves maceration of the grapes in tempered steel tanks and then fining in french oak barrels.

Characteristics of the wine

Campo Bianco Valpolicella Superiore 2016 is a brillant ruby red wine. Intense and lovely nose, aromas of red fruits meet with light balsamic and spice accents. Medium to full-bodied is well balanced and smooth on the palate due to the warm weather vintage. Wrapping fruit and balsamic flavour match perfectly to the nose. This versatile wine is a perfect pairing with pasta dishes, white and red meats and cheeses. We recommend serving at a temperature of 16°-17°.

VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine