

2017

Campo Bianco

VALPOLICELLA SUPERIORE

denominazione di origine controllata



VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine

2017

Campo Bianco

VALPOLICELLA SUPERIORE

denominazione di origine controllata

Caratteristica dei Vigneti

Altitudine: 120 mt. Slm.
Esposizione: Sud-Ovest
Suolo: Calcareo - Biancone
Pre Collinare
Sistema di allevamento:
Pergola Veronese
Densità ceppi/ha >3.500

Bottiglie Prodotte: 6.100

Gradazione Alcolica: 13,5°

Dati analitici: acidità totale
5,6600 g/l, zuccheri 1,9000 g/l,
estratto secco totale 30,7000 g/l

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

Metodo di Produzione

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione di una selezione delle migliori uve provenienti dal nostro Campo Bianco, una parcella altamente vocata grazie al suolo calcareo marnoso e una perfetta esposizione. Tradizionale il processo di vinificazione che prevede la macerazione sulle bucce in serbatoi d'acciaio fino a completa estrazione delle componenti nobili. Segue l'affinamento in botti grandi di rovere francese.

Caratteristiche del vino

Campo Bianco Valpolicella Superiore 2017 di colore rubino brillante è un vino dinamico le cui intense note di frutti rossi di bosco accompagnano delicate sfumature speziate e un leggero tocco balsamico. Di buona struttura al palato, grazie all'annata calda, è un vino che regala note avvolgenti con il giusto equilibrio tra una bella acidità e morbidi tannini. Vino versatile che bene accompagna tutti i tipi di piatti dai primi di pasta alle carni bianche e rosse, ai formaggi. Particolarmente indicata la degustazione alla temperatura di 16 - 17 gradi.

The Vineyards

Altitude: 120 m. above s.l.
Aspect: South West
Soil: Calcareous - Biancone
Pre Collinare
Training system:
Pergola Veronese
Density per ha >3.500 plants

Bottles produced: 6.100

Alcohol Content: 13,5°

Analytical data: total acidity
5,6600 g/L, sugars 1,9000 g/L,
total dry extract 30,7000 g/L

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

Production Method

Valpolicella Superiore Villa San Carlo 2017 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 characteristic and perfect exposure. The traditional vinification process involves maceration of the grape skins in steel tanks till complete extraction of noble components, then fining in french oak barrels.

Characteristics of the wine

Campo Bianco Valpolicella Superiore 2017 is a brilliant ruby red wine, a dynamic wine with intense aromas of red wild berries, light balsamic and spice accents. Medium to full-bodied, smooth on the palate due to the warm weather vintage is a lovely balance between good freshness and soft tannins. 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.villasancarło.wine