

2018

Campo Bianco

VALPOLICELLA SUPERIORE

denominazione di origine controllata



VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine

2018

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: 80 q.li

Bottiglie Prodotte: 7.000

Gradazione Alcolica: 13 °

Dati analitici: acidità totale
5,7400 g/l, zuccheri 1,000 g/l,
estratto secco totale 29,1000 g/l

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

Metodo di Produzione

Il Valpolicella Superiore 2018 è ottenuto dalla selezione delle migliori uve provenienti dal vigneto "Campo Bianco", una particella altamente vocata grazie ad un suolo prevalentemente calcareo e una perfetta esposizione che dona ai grappoli un'ideale concentrazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata e la macerazione sulle bucce dura circa venti giorni. La fermentazione malolattica viene naturalmente completata in botte. Segue un affinamento di 10 mesi in botti grandi di rovere francese di terzo passaggio.

Caratteristiche del vino

Di colore rosso rubino brillante, è un vino dinamico dal carattere minerale e complessità aromatica. Eleganti profumi di ciliegia e prugna si accompagnano a delicate sfumature floreali, note balsamiche fresche e accenni di vaniglia e cannella. Si apre morbido ed avvolgente al palato sostenuto da un'equilibrata acidità, termina con una buona corrispondenza olfattiva e piacevoli sensazioni di sapidità. Vino versatile che bene accompagna tutti i tipi di piatti è ideale in abbinamento a primi con sughi lavorati, carne bianche e rosse, formaggi. Particolarmente indicata la degustazione alla temperatura di 16 - 17 gradi.

The Vineyards

Altitude: 120 m. above s.l.
Aspect: West
Soil: Calcareous - Biancone
Pre Collinare
Training system:
Pergola Veronese
Density per ha >3.500 plants
Average yield per ha: 80 quintals

Bottles produced: 7.000

Alcohol Content: 13°

Analytical data: total acidity
5,7400 g/L, sugars 1,0000 g/L,
total dry extract 29,1000 g/L

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

Production Method

Valpolicella Superiore 2018 is made exclusively from the best selection of grapes grown in our vineyard "Campo Bianco". This special vineyards is given over growing vines on account of its calcareous soil and perfect exposure that gives the bunches an ideal concentration. Alcoholic fermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature and maceration on the skins lasts about twenty days. The malolactic fermentation is naturally completed in barrels. Then 10 months fining in third passage french oak big barrels.

Characteristics of the wine

Campo Bianco Valpolicella Superiore 2018 is a brilliant ruby red wine, dynamic with a mineral character and aromatic complexity. Elegant lovely aromas of cherry and plum, delicate floral hints meet balsamic accents and nuances of vanilla and cinnamon. It opens smooth and wrapping to the palate supported by a balanced acidity, it ends with an aftertaste that recalls the aroma and a pleasant sapidity sensations. 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