

2019

*la*

**VALPOLICELLA**

denominazione di origine controllata



**VILLA SAN CARLO**

*www.villasancarlo.wine*

2019

*la*

## VALPOLICELLA

denominazione di origine controllata

### **Caratteristica dei Vigneti**

Altitudine: 200-270 mt. Slm.  
Esposizione: Ovest / Sud-ovest  
Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa  
e Biancone Pre Collinare  
Sistema di allevamento: Guyot  
Densità ceppi/ha >5.500 ca  
Rendimento medio per ha: 80 q.li

**Bottiglie Prodotte:** 6.000

**Gradazione Alcolica:** 12,5°

**Dati analitici:** acidità totale  
5,69 g/l, zuccheri 0,60 g/l,  
estratto secco totale 27,60 g/l

**Uvaggi:** 50% Corvina,  
45% Corvinone, 5% Rondinella

### **Metodo di Produzione**

Il Valpolicella LA nasce da uve raccolte a mano nelle parcelle più alte della collina caratterizzate da un microclima fresco e ventilato. La vinificazione a bacca intera avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 24° e 27° e la svinatura viene effettuata circa una settimana dopo l'inizio della fermentazione. Affinamento in acciaio per 5 mesi prima dell'imbottigliamento.

### **Caratteristiche del vino**

Il colore rosso rubino tenue e brillante, i profumi delicati di piccoli frutti rossi, le note floreali di petalo di rosa si accompagnano ad una vibrante freschezza e a note speziate di pepe bianco. Un vino agile e ben equilibrato, perfetto da aperitivo e come abbinamento ad antipasti, primi dai sughi leggeri, carne bianche e formaggi freschi. Da servire fresco a 14°-16°.

### **The Vineyards**

Altitude: 200-270 m. above s.l.  
Aspect: West / south-west  
Soil: Calcareous - Scaglia Rossa  
and Biancone Pre Collinare  
Training system: Guyot  
Density per ha>5.500 plants  
Average yield per ha: 80 quintals

**Bottles produced:** 6.000

**Alcohol Content:** 12,5°

**Analytical data:** total acidity  
5,69 g/L, sugars 0,60 g/L,  
total dry extract 27,60 g/L

**Grapes:** 50% Corvina,  
45% Corvinone, 5% Rondinella

### **Production Method**

Valpolicella LA comes from hand-picked grapes in the highest vineyards of the hill characterized by a cool and breezy microclimate. The whole grape vinification takes place in steel tanks at a controlled temperature between 24 ° and 27 °, racking off skins is carried out about one week after the start of fermentation. Aging in steel for 5 months before bottling.

### **Characteristics of the wine**

The light and bright ruby red color, the delicate aromas of small red berry fruits, the floral notes of rose petal are accompanied by a vibrant freshness and spicy notes of white pepper. An agile and well-balanced wine, perfect as an aperitif or pairing with appetizers, first courses with light sauces, white meats and fresh cheeses. Best served slightly chilled at 14°-16 °.

# VILLA SAN CARLO

*www.villasancarło.wine*