

2020

VALPOLICELLA

denominazione di origine controllata



VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine

2020

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: 7.000

Gradazione Alcolica: 12,5°

Dati analitici: acidità totale
5,55 g/l, zuccheri 0,60 g/l,
estratto secco totale 29,90 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

Un vino autentico ottenuto principalmente da uve autoctone Corvina e Corvinone di cui racconta tutte le caratteristiche. 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: 7.000

Alcohol Content: 12,5°

Analytical data: total acidity
5,55 g/L, sugars 0,60 g/L,
total dry extract 29,90 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

An authentic wine mainly obtained from native Corvina and Corvinone grapes of which it displays all the features. 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