

2019  
*Campo Bianco*  
VALPOLICELLA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
SUPERIORE



  
VILLA SAN CARLO  
WINE

2019

# Campo Bianco

## VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### SUPERIORE

#### Caratteristica dei Vigneti

Età: 15 anni  
Altitudine: 120 mt. Slm.  
Esposizione: Sud-Ovest  
Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa  
Sistema di allevamento:  
Pergoletta Veronese  
Rendimento medio per ha: 80 q.li

**Gradazione Alcolica:** 13°

**Dati analitici:** acidità totale 6,10 g/l,  
pH 3,33, zuccheri 1,6 g/l,  
estratto secco netto 29.6 g/l

**Uvaggi:** 25% Corvina,  
70% Corvinone, 5% Rondinella

#### Metodo di Produzione

Il Valpolicella Superiore 2019 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 per circa 18/21 giorni avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura di 20°/23° e la macerazione sulle bucce a cappello completamente sommerso. Affinamento di 12 mesi in rovere francese di cui il 70% in botti grandi e il 30% in tonneau di secondo e 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 15-16 °C.

#### The Vineyards

Age: 15 years  
Altitude: 120 m. above s.l.  
Exposure: South-West  
Soil: Calcareous - Red Sliver  
and Limestone Sistema  
Training system: Pergoletta Veronese  
Average yield per ha: 80 quintals

**Alcohol Content:** 13°

**Analytical data:** total acidity 6,10 g/l,  
pH 3,33, sugars 1,6 g/l,  
net dry extract 29.6 g/l

**Grapes:** 25% Corvina,  
70% Corvinone, 5% Rondinella

#### Production Method

Valpolicella Superiore is made exclusively from the best selection of grapes grown in our vinyard "Campo Bianco". This special vinyards is given over growing vines on account of its calcareous soil and perfect exposure that gives the bunches an ideal concentration in color, tannins and higher aromas. Alcoholic fermentation takes place in steel tanks for 18/21 days at the temperature of 20°/23°, maceration on the skins with full submerged cap. Aging for 12 months in French oak of which 70% in large barrels and 30% in third passage tonneau.

#### Characteristics of the wine

Campo Bianco Valpolicella Superiore 2020 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 15-16 °C.