

2021
Scaglia Rossa
VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA




VILLA SAN CARLO
WINE

2021

Scaglia Rossa

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Caratteristica dei Vigneti

Età: 15 anni

Altitudine: 250 mt. Slm.

Esposizione: Sud / Sud-Ovest

Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa

Sistema di allevamento: Guyot

Rendimento medio/ha: 80 q.li

Gradazione Alcolica: 12,5°

Dati analitici: acidità totale

6.67 g/l, pH 3.11, zuccheri 0.6 g/l, estratto secco netto 27.9 g/l

Uvaggi: 50% Corvina,

45% Corvinone, 5% Rondinella

Metodo di Produzione

Il Valpolicella *Scaglia Rossa* nasce da uve raccolte a mano nelle parcelle più alte della collina caratterizzate da un microclima fresco e ventilato. La fermentazione per il 50% a grappolo intero, avviene in vasche di acciaio per circa 15 giorni a temperatura controllata tra i 20° e 22 °C. 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

Age: 15 years

Altitude: 250 m. above s.l.

Exposure: South / South-West

Soil: Calcareous - Red Sliver and Limestone

Training system: Guyot

Average yield per ha: 80 quintals

Alcohol Content: 12,5°

Analytical data: total acidity

6.67 g/l, pH 3.11, sugars 0.6 g/l, net dry extract 27.9 g/l

Grapes: 50% Corvina,

45% Corvinone, 5% Rondinella

Production Method

Valpolicella *Scaglia Rossa* comes from hand-picked grapes in the highest vineyards of the hill characterized by a cool and breezy microclimate. The fermentation (50% whole cluster) takes place in steel tanks at a controlled temperature between 20 ° and 22 °C for about 15 days. 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°.