

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC “Petrinus”



Caratteristiche organolettiche:

il colore è rosso rubino con sfumature porpora, fruttato e intenso, note di ciliegia e frutta a bacca rossa. Al palato si presenta morbido e caldo con una buona struttura ma equilibrato.

Vitigni:

uvaggio di Corvina e Corvinone (75%) e Rondinella (25%).

Vendemmia:

manuale in due tempi: una parte viene raccolta nel mese di Settembre e fatta leggermente appassire in cassette di legno. Dopo circa venti giorni viene raccolta anche l'altra parte. Ciò consente di ottenere uve con differente grado di acidità e zuccheri.

Vinificazione:

le uve accolte in due tempi vengono pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 10 giorni con le proprie bucce.

Maturazione:

in botte di rovere da 25 ettolitri per 15 mesi, dove avvengono naturalmente il processo di fermentazione malolattica, e della stabilizzazione tartarica.

Affinamento:

in bottiglia per circa 6 mesi.

Dati analitici medi:

grado alcolico: 14% vol
acidità totale: 5,70 g/l
estratto secco: 29 g/l

Temperatura di servizio:

16°- 18° C

Abbinamenti gastronomici:

primi piatti di pasta dai sughi elaborati, carni rosse alla griglia, agnello e cacciagione, formaggi di buona stagionatura.

Formato bottiglie:

750 ml

Potenziale di invecchiamento:

10 anni.

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC “Petrinus”



Organoleptic characteristics:

the color is ruby red with purple hues. The nose is fruity and intense with hints of cherry and red berry fruit. Smooth and warm in taste, with a good structure, but balanced.

Grapes:

a blend of Corvina and Corvinone (75%) and Rondinella (25%).

Harvest:

by hand in two periods: a part of the grapes is picked up in the September and slightly left to dry in wooden crates; after about 20 days the second part is harvested, in order to obtain grapes with different levels of acidity and sugar.

Vinification:

the grapes harvested in two periods are pressed and fermented at controlled temperatures with selected yeasts and with its own skins for about 10 days.

Maturation:

for 15 months in 25-hl oak barrels, where takes place the natural malolactic fermentation and the natural stabilization tartaric.

Refinement:

in bottles for about 6 months.

Average analytical data:

alcohol content: 14% vol

total acidity: 5,70 g/l

dry extract: 29 g/l.

Serving temperature

16°- 18° C.

Dining combination:

pasta dishes with sauces, main course of red meats, even grilled, lamb, noble game, venison and mature cheeses.

Bottle format:

750 ml.

Lay-Down time:

10 years.