



## VALPOLICELLA CLASSICO ALDEGHERI

Dal vigneto i lastari, nella zona collinare di sant'ambrogio di valpolicella, si producono uve con caratteristiche uniche, tutte presenti in questo rosso, classico vino della sana amicizia. gli spiccati profumi di ciliegia e marasca emergono dalla complessità e costituiscono il primo piacevole impatto, completato poi dalla perfetta armonia del corpo pieno e robusto. colore, profumo ed intensità di gusto sembrano quelle di un vino da invecchiare, ma il frutto, la rotondità e l'armonia lo rendono piacevolissimo anche nell'immediato.

### UVAGGIO

corvina, rondinella e altri vitigni autoctoni a completare.

### IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

il vigneto è situato tutti a nord di verona sulle colline della zona classica della valpolicella. l'età media delle viti è di 28 anni, con punte che vanno dai 10 ai 40 anni, con vitigni autoctoni anche oltre i 50. i terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

### GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

tutto pergoleta veronese, con oltre 3.500 viti/ettaro.

### LA VENDEMMIA: tempi e modi

metà e fine settembre, con raccolta manuale.

### LA VINIFICAZIONE

dopo pigiatura e diraspatura delle uve, il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati (dai 22 ai 28 °c) per 10 giorni. seguono svinatura e travasi al pulito, quindi, ancora in autunno, viene avviata la fermentazione malolattica. ad inizio primavera il vino viene travasato e lasciato maturare quanto basta prima in acciaio, poi in bottiglia.

### I LASTARI&CUCINA

indicato per accompagnare pasti leggeri, è ottimo con piatti a base di carni rosse, di selvaggina e con formaggi saporiti. servire a 18-20 °c, in ampi bicchieri di cristallo.

