



## VALPOLICELLA SANTAMBROGIO ALDEGHERI

Dalla vinificazione delle migliori uve coltivate sulle colline della zona della Valpolicella nasce questo vino di sapore asciutto ed armonico e di colore rosso granato.

### **UVAGGIO**

Corvina, Rondinella, vecchi vitigni autoctoni e altre varietà raccomandate a completare.

### **IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche**

I vigneti sono situati nella parte nord-ovest dell'arco collinare della provincia di Verona e hanno età media di 30 anni. 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**

Al loro arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce fermentano poi in appositi serbatoi termocontrollati con temperature di circa 20 °C e dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a estrazione completa di colore e profumi nel solo mosto fiore senza bisogno di pressatura.

### **VALPOLICELLA&CUCINA**

Ottimo con antipasti saporiti, quali la soppressa veneta, o primi piatti a base di pasta all'uovo e ragù di manzo. Si abbina anche a carni bianche, rosse e selvaggina di piuma o pelo. Servire a 16-18 °C.

