

## Valpolicella Classico DOC 2022



### Andamento climatico

L'autunno trascorre con clima mite e nevicate tra novembre e dicembre. Le temperature basse dell'inverno incontrano il periodo più secco tra gennaio e febbraio. La primavera inizia con picchi fuori stagione di 25°C; seguono però cali di temperatura, con pioggia, e neve in altitudine. Segue un'estate calda e seccitosa (massime di 40°C), ma piogge sostenute nella seconda metà di agosto, che accelerano i tempi di maturazione.

### Vinificazione e maturazione

Realizzato secondo vinificazione classica in rosso, con pre-macerazione a freddo alla temperatura di 6°C per 7 giorni. Terminata la fermentazione malolattica, viene eseguita una micro-ossigenazione in acciaio per 15-20 giorni.

### Note degustative

Alla vista, Cesari Valpolicella Classico 2022 si presenta con una veste rosso rubino brillante dai riflessi porpora. Aromi freschi e fruttati con sentori di frutti rossi e ciliegia si presentano al naso, continuando al palato con un carattere secco, vellutato, sapido e ben bilanciato.



**Suolo:** terreno variegato



**Varietà:** 50% Corvina; 20% Corvinone; 20% Rondinella; 10% Molinara



**Periodo raccolta:** compreso tra il 20 settembre e il 10 ottobre



**Processo produttivo:** vinificazione e maturazione in acciaio per 6 mesi



**Temperatura di servizio suggerita:** 12-14°C

#### Dati analitici:

**Alcol:** 12,50%  
**Acidità totale:** 5,50 g/l  
**Acidità volatile:** 0,35 g/l  
**Estratto secco netto:** 27,00 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 5,00 g/l

**Formati:** 0,75l