



Valpolicella Classico Superiore DOC Bosan 2021

Andamento climatico

L'inverno registra temperature nella media stagionale e piogge diffuse che hanno consentito di accumulare una buona riserva idrica. In primavera, le temperature scendono sotto la media nazionale, ma lo sviluppo fenologico della vite prosegue regolarmente. Le forti escursioni termiche tra notte e giorno del mese di agosto, bilanciate dall'umidità, permettono di migliorare le condizioni di maturazione delle ultime settimane prima del raccolto.

Vinificazione e maturazione

A seguito di una vendemmia tardiva rispetto alla raccolta delle uve destinate ad altre produzioni, le uve di Corvina, Corvinone e Rondinella subiscono una macerazione fermentativa di 10-12 giorni con il fine di raggiungere il proprio pieno potenziale. Dopo la fermentazione malolattica segue un periodo di maturazione in acciaio e almeno tre mesi di riposo in bottiglia.

Note degustative

Valpolicella Classico Superiore Bosan 2021 è un vino armonico, con aromi intensi di ciliegia e frutti rossi maturi. Struttura, eleganza e morbidezza rendono l'esperienza di degustazione avvolgente e profonda.



Suolo: terreno calcareo e vulcanico



Varietà: 40% Corvina;
40% Corvinone;
20% Rondinella



Periodo raccolta: prima decade di ottobre



Processo produttivo:
vinificazione e fermentazione malolattica in acciaio; acciaio 1 anno



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

Dati analitici:

Alcol: 13,00%
Acidità totale: 5,50 g/l
Acidità volatile: 0,40 g/l
Estratto secco netto: 28,30 g/l
Zuccheri riduttori: 5,00 g/l

Formati: 0,75l