



Valpolicella Classico DOC 2023

Andamento climatico

Questa annata è caratterizzata da forti variazioni climatiche. L'autunno 2022 vede un ottobre caldo, con picchi di 25-26°C, seguito da un novembre freddo e nevoso, e un dicembre mite. Le temperature calano bruscamente a gennaio, con freddo artico a fine mese. Un febbraio primaverile anticipa i germogli delle viti precoci. La primavera 2023 è mite, ma con un aprile freddo e molto piovoso. L'estate è calda, con picchi a fine agosto, interrotta da piogge torrenziali.

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, Valpolicella Classico Cesari 2023 risulta più delicato rispetto all'annata 2022, riflettendo le sfide climatiche affrontate. Al naso spiccano intensi aromi di frutta a bacca nera e ciliegia, che si ritrovano anche al palato. L'acidità vivace e le note balsamiche, tipiche del Valpolicella Classico, conferiscono struttura e freschezza al vino. Il finale è caratterizzato da un tannino elegante e raffinato.



Suolo: Terreni variegati con prevalenza di suolo calcareo e argilloso. Allevati con pergola veronese. Fra i 150 e i 500 metri slm con origini morenico-alluvionali



Varietà: Corvina; Corvinone; Rondinella; Molinara



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



Processo produttivo:
- Vinificazione acciaio (6 mesi)
- Acciaio inox

Dati analitici:

Alcol: 12,50%
Acidità totale: 5,50 g/l
Acidità volatile: 0,35 g/l
Estratto secco netto: 24,00 g/l
Zuccheri riduttori: 4,00 g/l

Formati: 0,75l



Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C