

Valpolicella Classico 2024 di Vigneti di Ettore

Il Valpolicella Classico dei Vigneti di Ettore è un vino rosso veneto a base Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, prodotto con uve dei vigneti di Negrar di Valpolicella. Un Valpolicella da bere e a che prezzo! Prodotto di interessante originalità, legata soprattutto alla autentica espressività che offre per un "semplice" Valpolicella: rubino vivido, di bella trasparenza e non ipercromatico come solitamente accade da ultimo per molti fratelli della tipologia. Anche l'olfatto racconta leggerezza nei profumi freschi e croccanti di violacciocca, lamponi e pepe verde. La bevibilità resta il suo punto di forza grazie a una morbidezza non eccessiva e un'ottima sponda di freschezza. La gradazione alcolica contenuta poi fa il resto rendendolo un vino di gradevole approccio. Starà benissimo su piatti di pasta all'uovo con ragù di carni miste.

Le uve di Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara per la produzione del Valpolicella Classico dei Vigneti di Ettore provengono da vigneti in proprietà situati sui costoni del comune di Negrar a una altitudine variabile tra i 180 e i 420 metri di altitudine sul livello del mare. Suolo ben drenato e con buona dotazione di calcare. Il sistema di allevamento è la pergola veronese, con interfilarie inerbito. Selezione manuale delle uve. Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata sulle bucce per circa 8-10 giorni. Rimontaggi e delestage. Maturazione in serbatoi di acciaio inox per alcuni mesi. Affinamento in bottiglia per 4 mesi.



*Vitigni: Corvina, Corvinone,
Rondinella e Molinara 100%*

Gradazione alcolica: 12.5%

Zona di produzione: Veneto

*Denominazione vino:
Valpolicella Doc*