



Ca del Volo

VALPOLICELLA DOC

2022

CLASSIFICAZIONE:

Valpolicella DOC

UVAGGIO:

Corvina, Corvinon 70% Rondinella 20% Molinara 10%

VIGNETI:

Le uve provengono esclusivamente dal nostro piccolo vigneto di mezzo ettaro, situato in collina, poco sopra il paese di Grezzana. Dal 2023 abbiamo ottenuto la certificazione ambientale SQNPI.

TIPOLOGIA DI TERRENO:

Calcereo e argilloso, altitudine 300 mt s.l.m.

PERIODO DI RACCOLTA:

Uve fresche raccolte a mano la prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Le uve rosse a completa maturazione vengono raccolte a mano, lasciate riposare per un breve periodo, e in seguito diraspate e non pigiate. La fermentazione spontanea avviene con gli acini interi per esaltare i sentori di piccoli frutti di bosco e spezie tipiche di queste varietà ed evitare l'estrazione di note vegetali. Affina per alcuni mesi in piccole vasche di acciaio prima di essere imbottigliato. Non è filtrato ed è ha un basso contenuto di solfiti. Riposano in tonneau di legno francese il nostro Ripasso e Amarone 2022.

DESCRIZIONE:

Colore rosso rubino dai tenui riflessi violacei. Al naso è ricco, mora e lampone con leggere note di viola e fior bianchi. Al gusto è asciutto, deciso e minerale. Ritorno di frutti rossi e note balsamiche.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Il nostro Valpolicella è un vino ideale per tutti i giorni, di facile beva. Consigliato durante un aperitivo o una breve pausa con pane e salumi, formaggi freschi, di media stagionatura, primi piatti della tradizione veronese come tortellini o pasta fresca; se servito leggermente più freddo, ottimo con del pesce bianco alla griglia o crostacei. Temperatura di servizio 12-16 °C

DATI ANALITICI:

Alcol: 12.40 % vol

Zuccheri: 1.4 g/l

Acidità Totale: 5.64 g/l





Ca del Volo

VALPOLICELLA DOC

2022

CLASSIFICATION:

Valpolicella DOC

GRAPE VARIETIES:

Corvina, Corvinon 70% Rondinella 20% Molinara 10%

VINEYARDS:

The grapes come exclusively from our own small half-hectare vineyard on a hill just above the village of Grezzana. We obtained SQNPI environmental quality certification in 2023.

SOIL TYPE:

Limestone and clay, altitude 300 m a.s.l.

HARVEST:

Fresh grapes harvested by hand in the first ten days of September.

VINIFICATION AND AGEING:

When fully ripe, the red grapes are harvested by hand, left to rest briefly, then destemmed, not crushed.

Spontaneous fermentation occurs with the whole grapes, to enhance the hints of small wild berries and spices typical of this variety, and to avoid the vegetal notes coming through. Aged for a few months in small steel tanks before bottling. Non-filtered and with a low sulphite content. Our Ripasso and Amarone 2022 are kept in French wood casks.

DESCRIPTION:

Ruby red colour with delicate violet reflections. Rich blackberry and raspberry aroma, with subtle violet and white flower notes. Crisp, mineral and assertive on the palate, with an encore of red fruits and balsamic notes.

SUGGESTED PAIRINGS:

Our Valpolicella is an easy-drinking, everyday wine. Recommended for an aperitif or a quick break accompanied by some bread and charcuterie, fresh and medium-aged cheeses and traditional first courses of Verona, such as tortellini or fresh pasta; excellent with grilled white fish or shellfish when served slightly chilled.

Service temperature: 12-16°C.

ANALYTICAL DATA:

Alcohol content: 12.40%

Sugar: 1.4 g/l

Total acidity: 5.64 g/l

