

## ACINATICO<sup>®</sup>

### Valpolicella classico 2009



Il Valpolicella classico è il tradizionale vino rosso da bere giovane, fresco e fruttato di medio corpo. Che fosse il famoso vino Retico tanto amato da Augusto è una supposizione, mentre molto più probabile è la preferenza di Re Teodorico per questo vino che lo paragonava ai migliori vini d'Italia. Ma la descrizione più amata la dà certamente Hemingway nel suo romanzo "Al di là del fiume tra gli alberi", parla del Valpolicella con affetto, lo dice "secco, rosso e cordiale come la casa di un fratello con cui si va d'accordo".

**Formato:** 750 ml ; **Tipologia:** Rosso secco;

**Vitigni:** Corvina Veronese 65% Rondinella 30% - Molinara 5%

**Caratteristiche e collocazione geografica del vigneto:** Situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di

Negrar; **Altimetria:** da 200 a 250 mt. s.l.m. ; **Esposizione:** sud - est; **Tipologia del terreno:** molto vario su detriti alluvionali ;

**Sistema di allevamento:** Pergoletta doppia; **Età delle viti** in produzione: 25 anni ;

**Densità di impianto** di 2900 viti per ettaro; Carico di gemme per ceppo: 17 ; Resa per ettaro: 70 hl.

**Vendemmia 2009 :** La Vendemmia 2009 ha avuto un andamento climatico che ha portato ad una maturazione delle uve regolare e con un ottimo stato sanitario. La scarsa produzione è compensata da un livello qualitativo elevato grazie ad un quadro polifenolico ed aromatico che solo le grandi annate riescono a dare; queste condizioni climatiche favorevoli hanno portato la vendemmia ad un anticipo di circa 8 giorni rispetto al 2008.

**Raccolta :** La raccolta si è svolta manualmente nella norma del periodo dal 10 di settembre in condizioni di tempo buona con temperature piuttosto fresche.

**Vinificazione:** Pigiatura con diraspatura delle uve; Temperatura di fermentazione: con controllo da 25° a 28°; Macerazione: di 12 giorni con follature manuali alla frequenza di 3 al giorno; Conservazione: in acciaio; Fermentazione: malolattica completa; Affinamento: in bottiglia per 2 mesi.  
**Stabilizzazione:** Tartarica a freddo con filtrazione pre imbottigliamento.

**Dati analitici:** Alcool svolto 12.60% - zuccheri riduttori residui 5 gr/l - acidità totale 5.80 gr/l - Estratto secco totale 26 gr/l - Ph 3.30

**Consumo:** E' un vino che si apprezza per le sue note di fruttato e vinosità nella sua fase di gioventù, se ben conservato può mantenere le sue caratteristiche per 2 -3 anni.

**Caratteristiche organolettiche:** **Colore:** rosso rubino con note violacee; **Profumo :** molto intenso di frutti di bosco, di ciliegia e lampone; **Sapore:** all'entrata si presenta con buon volume modulato da tannini morbidi ed eleganti. Note di speziato si intergrano con sentori di frutta matura ed una buona sapidità al retrogusto.

**Metodo di servizio:** Servire alla temperatura di 16° - 17° avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

**Gastronomia:** E' un vino da tutto pasto e si accompagna agli antipasti alle minestre alle carni rosse e bianche e con piatti di pesce di acqua dolce .