

Valpolicella Classico 2022 - Meia gfa.

Produtor: Speri

Região: Veneto

País: Itália

Tipo: Tinto

Safra: 2022

Teor Alcoólico: 12,5 Vol

Corpo: Médio

Um Valpolicella "maravilhoso" para Antonio Galloni. Este tinto combina as características que todo bom Valpolicella deveria ter: combina aromas repletos de notas de fruta madura, florais e um toque terroso típico dos vinhos italianos. É um tinto jovem e fresco, que preserva a essência da terra onde foi cultivada - um Valpolicella de boutique, elaborado em pequenas quantidades por Speri, uma das maiores referências da denominação.

Speri

**UVAS:**

Corvina Veronese (60%), Rondinella (30%) e Molinara (10%)

VINHEDOS:

Vinhedos de propriedade da família Speri localizados na área de Valpolicella Classica, situados entre 120 e 350 m acima do nível do mar nos municípios de San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar.

VINIFICAÇÃO:

As uvas são colhidas manualmente, desengaçadas e esmagadas imediatamente. A fermentação ocorre (com maceração pelicular de 8 dias) em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

MATURAÇÃO:

Maturação em inox e cimento vitrificado por 4 meses. Maturação em garrafa.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Até 5 anos

SERVIÇO:

Sopas, massas, risotos, peixes e frutos do mar.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16°C

PRÊMIOS E NOTAS:

Luca Maroni 93 PTS / 2022

Wine Enthusiast 91 PTS / 2022