



Valpolicella Classico 2023

Rosso rubino con riflessi violacei. Profumi intensi e cristallini di viola, ciliegie rosse e lamponi. Al palato è di medio corpo, con acidità fresca e sapori delicati.

Produttore	Speri Viticoltori
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Veneto
Sottoregione	Valpolicella
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5000 %
Temperatura di degustazione	12° - 15°
Invecchiamento	2026 - 2028
Vitigni	Corvina, Molinara, Rondinella
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	320484
Adatto a	Verdure, Carne alla griglia, Pasta, Pizza
Valutazioni	James Suckling 91/100



Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano da fine settembre a metà ottobre e diraspate sotto refrigerazione. Fermentazione con macerazione di 8 giorni a temperatura controllata di 20-24° C in vasche di acciaio inox termocondizionate con rimontaggi giornalieri. Filtrazione e imbottigliamento a febbraio.

Storia





La storia di Speri Viticoltori inizia nella prima metà del XIX secolo e, a oggi, la famiglia Speri ha raggiunto la settima generazione. I loro vigneti si estendono nelle zone migliori della Valpolicella classica per circa 60 ettari.

