

# *VALPOLICELLA DOC CLASSICO*

## *Il Re Pazzo*

DENOMINAZIONE: VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO.

SUP: TOT AZIENDALE: 07 Ha a vigneto.

DISPOSIZIONE DEI VIGNETI: Ubicati in comune di Marano di Valpolicella e in comune di Fumane all'interno della zona D.O.C. Classica a circa 420mt. di altitudine con esposizione Sud-ovest e Sud-est.

TERRENI: Terreni non irrigui a prevalente composizione tufo basaltica di origine vulcanica ed in parte cocenico-calcareo, terrazzati con muretti a secco.

UVAGGI: 40% Corvina, 20% Corvinone, 25% Rondinella, 10% Molinara e 5% Oseleta.

RESA ETTARO: 42 hl/ettaro.

VENDEMMIA E APPASSIMENTO: Vendemmia tardiva fatta a mano in casse.

VINIFICAZIONE: Le uve fresche vengono diraspate non pigiate, lavorate a caduta. Macerazione a freddo in inox per 12 gg e fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: in inox per circa 10 mesi ed in bottiglia per almeno 4 mesi.