



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

El Maturlan ROSSO VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Zona di produzione

Vigneti in zona collinare, con terreni di medio impasto calcareo-argillosi.

Varietà delle uve

Varietà a bacca rossa.

Resa

70 hl/ha.

Vinificazione

Pigiatura e diraspatura soffice delle uve.
Macerazione: circa 15 giorni in acciaio inox.

Affinamento

In botti di rovere grandi e piccole per 12 mesi.
Almeno 3 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool: 14% Vol.
Acidità totale: 6 g/l
Zucchero residuo: 1,7 g/l

Descrizione organolettica

Rubino intenso dai riflessi violacei, al naso si presentano sentori di frutta matura e note speziate, con richiami di violetta e mentuccia. Al palato ha un carattere elegante e avvolgente; di gran corpo, intenso e persistente.

Servizio

16-18° C.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con un filetto al pepe verde o con uno spezzatino di vitello; predilige carni rosse e si abbina bene anche a cibi speziati.

Longevità

Oltre i 5 anni.

