



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

MERLOT CORVINA **VENETO**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Zona di produzione

Vigneti in zona collinare in provincia di Verona, con terreni di medio impasto tendenti al calcareo.

Varietà delle uve

Merlot e Corvina.

Resa

70hl/ha.

Vinificazione

Pigiatura e diraspatura soffice delle uve.
Macerazione: circa 10 giorni in acciaio inox.

Affinamento

In contenitori di acciaio inox e circa 3 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool: 13% Vol.
Acidità totale: 5,9 g/l
Zucchero residuo: 4,8 g/l

Descrizione organolettica

Rubino limpido e brillante, dai riflessi ancora violacei, ha naso delicatamente vinoso, con distinguibili ricordi di fiori rossi, lamponi, marasche sotto spirito, radici di liquirizia, sottobosco, tabacco da fiuto: un bouquet suadente e armonico, che avvince per la sua spontanea immediatezza. Il sorso è croccante di acidità, gradevolmente beverino, dinamico, dal calibrato colore alcolico e dalla ben cesellata struttura tannica; il finale è molto pulito, dal piacevole tocco amaricante.

Servizio

14-16° C.

Abbinamenti gastronomici

Vino che può essere colto nella sua gioventù, ottimo con un filetto al pepe verde o con uno spezzatino di vitello, a 15°C e in calici di media ampiezza. Bevuto in una fase più evoluta ma senza eccedere, servito a 18°C, si fa ottimo nettare da arrosti di manzo, stracotti e formaggi mediamente stagionati, magari saporiti pecorini.

Longevità

3 anni.

