



**SANTA SOFIA**

VALPOLICELLA DAL 1811

## Montegradella VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**CLASSICO SUPERIORE**

### Zona di produzione

Valpolicella classica. Da vigneti di collina con terreni marnosi di medio impasto.

### Varietà delle uve

Corvina, Corvinone e Rondinella.

### Resa

Fino a 35 hl/ha.

### Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve.  
Macerazione: circa 10 giorni in acciaio inox.

### Affinamento

18 mesi in botti di rovere.  
Almeno 6 mesi in bottiglia.

### Dati analitici

Alcool: 14% Vol.  
Acidità totale: 6 g/l  
Zucchero residuo: 1,5 g/l

### Descrizione organolettica

Rubino di bella intensità, brillante e dai riflessi rosso granato, ha un bouquet deciso e suadente, ampio, armonico e raffinato, che rimanda alle prugne secche e alle ciliegie sotto spirito, alle bacche aromatiche (chiodi di garofano) e a note più speziate di vaniglia. Al gusto svela una struttura compatta, retta da una setosa trama tannica, che carezza avvolgente il palato; splendido l'equilibrio fra freschezza e calore alcolico, lungo il finale, netto e sottilmente amaricante.

### Servizio

16-18° C.

### Abbinamenti gastronomici

Ben si adatta ad accompagnare piatti ricchi di sapore e succulenza, come brasati e stracotti, ma anche arrostiti di manzo e bolliti importanti. Ottimo anche con formaggi più o meno stagionati, come il Monte Veronese vecchio e il Bitto di 3 anni.

### Longevità

8-10 anni o più, se ben conservato in luoghi freschi e bui con la bottiglia coricata.

