



# SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

## VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### CLASSICO

#### Zona di produzione

Valpolicella classica. Da vigneti con terreni calcarei.

#### Varietà delle uve

Corvina, Corvinone e Rondinella.

#### Resa

Circa 70 hl/ha.

#### Vinificazione

Pigiatura e diraspatura soffice delle uve.

Macerazione: circa 7-8 giorni in acciaio inox.

#### Affinamento

3-6 mesi in acciaio inox.

Almeno 3 mesi in bottiglia.

#### Dati analitici

Alcool: 12,5% Vol.

Acidità totale: 5,7 g/l

Zucchero residuo: 1,5 g/l

#### Descrizione organolettica

Di aspetto rubino terso, con riflessi ancor più scintillanti, profumo intenso di fiori rossi, ciliegie, lamponi, ribes rossi, una base olfattiva che rimanda a una morbida speziatura dai ricordi di cannella e caffè: un bouquet di straordinaria armonia, eleganza e giusta ampiezza. Il sorso ostenta calibrata polpa, retto da una trama tannica fine, molto vibrante e dotata di un bel *grip* tattile; a ulteriore beneficio di bevibilità ed equilibrio, entrano in gioco una buona acidità e un ben dosato calore alcolico.

#### Servizio

14-16° C.

#### Abbinamenti gastronomici

Il Valpolicella trova svariati abbinamenti, in funzione della sua maturità. Da giovane ben si fonde con i più classici salumi veneti, come la soppressa, e va d'amore e d'accordo con alcuni primi piatti a base di riso: imperdibile il suo abbinamento al risotto con i fegatini. Quando più maturo, proposto in più ampi calici, ama congiungersi ai bolliti e al fegato alla veneziana. Se si amano gli abbinamenti sfiziosi, da assaggiare con il *baccalà* (stoccafisso) in umido e il luccio in salsa.

#### Longevità

2-3 anni.

