

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



La Preosa Valpolicella DOC Classico Superiore



Vino dal colore rosso intenso con tonalità cangianti verso nuances più mature nel tempo. All'olfatto rivela note di spezia e richiami più dolci e vanigliati, concludendo con toni fruttati.

Al palato si appalesano nerbo e struttura in un grande equilibrio. Vino maturato per un anno, in grosse botti di quercia da 1500 litri. Si abbina preferibilmente a carni rosse e selvaggina. Va servito a temperatura ambiente, meglio se posto in caraffa e decantato alcune ore prima.

UVE: corvina 50%, corvinone 40% rondinella 10%

PROVENIENZA: la parte alta del territorio aziendale denominato "La Preosa".

TIPO ALLEVAMENTO VITI: guyot; 3000 viti /ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO: 120 Qli uva/ettaro

TECNICHE DI VINIFICAZIONE: fermentazione 20 gg con tre rimontaggi giornalieri, applicando la tecnica francese del delestage per due volte.

TEMPO DI MATURAZIONE IN BOTTE MESI: 9 - 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

DATI ANALITICI: gradi alcolici 13% vol., acidità 5,6 g/l , estratto secco netto 28/30 g/l

CONSIGLI: conservare la bottiglia al buio, non oltre i 20°C.

BOTTIGLIA: bordolese pesante 0,75 l - qualche Magnum da 1,5 e 3 litri

Azienda Agricola Boscaini Carlo

Via Sengia - Tel. +39 045 7731412 - S.Ambrogio di Valpolicella, (VR) - Italia - info@boscainicarlo.it