



# Terra

## Valpolicella Superiore DOC



40% Corvinone, 40% Corvina,  
20% Rondinella



Guyot



Età del vigneto: 20 anni



Calcareo



13,5% Vol.



Prima decade di Ottobre



7 giorni di macerazione  
a contatto con le bucce



In barrique di rovere 70% esauste,  
30% di primo passaggio per minimo  
12 mesi, in bottiglia minimo 4 mesi

### Esame Visivo:

colore rosso con riflessi granati. Si presenta brillante nel bicchiere.

### Esame Olfattivo:

all'olfatto spicca un'intensa nota di frutta rossa sotto spirito in particolare ciliegia selvatica e amarena. La nota fruttata tipica della vallata della Val Squaranto è accompagnata da una piacevole nota di vaniglia data da un equilibrato affinamento in barriques.

### Esame Gustativo:

esaltante l'equilibrio gustativo con una piacevole freschezza che valorizza la nota fruttata. Questa sensazione, accompagnata da una buona sapidità, rende il vino piacevole, complesso e tipico con retrogusto lungo e asciutto.

### Considerazioni Finali:

vino all'inizio della fase evolutiva che con la conservazione in cantine idonee, potrà dare piacevoli sorprese.