

Valpolicella Superiore Hercules

Zona di produzione:

Valpolicella.

Suolo: terreni prevalentemente scuri su detriti, marne calcaree e basalti.

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara.

Alcool: 15 % vol.

Colore: rosso rubino intenso.

Bouquet: intenso e avvolgente, con sfumature di frutta, cacao, e vaniglia.

Sapore: vino corposo, ampio con retrogusto di frutta passita spezie e anfora.

Raccolta: uva raccolta in modo manuale, attentamente scelta.

Metodi di produzione: fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 2-3 settimane.

Affinamento: in anfora, botte di rovere e barriques per 3/4 anni con successivo riposo in bottiglia.

Consumo: vino da bere nell'arco di 10 anni alla temperatura di 18°C. Stappare 2/4 ore prima del consumo.

Abbinamento

gastronomico: carni rosse o formaggi saporiti, o vino da meditazione.

**Production area:**

Valpolicella.

Soil: predominantly dark soils on debris, calcareous marls and basalts.

Grapes: Corvina, Rondinella, Molinara.

Alcool: 15 % vol.

Color: intense ruby red.

Bouquet: intense and enveloping, with hints of fruit, cocoa, and vanilla.

Taste: full-bodied, broad wine with an aftertaste of dried fruit, spices and amphora.

Harvest: grapes harvested manually, carefully selected.

Production methods: traditional fermentation on the skins with maceration for 2-3 weeks.

Aging: in amphora, oak barrels and barriques for 3/4 years with subsequent rest in the bottle.

Consumption: wine to be drunk within 10 years at a temperature of 18°C. Uncork 2/4 hours before drinking.

Food pairing: red meats or tasty cheeses, or meditation wine.