

Ognisanti di Novare

**Denominazione**

Valpolicella Classico Superiore

Vitigni

95% corvina veronese (selezione massale Novare),
5% rondinella

Zona di produzione

Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar, dal vigneto Ognisanti, con esposizione a ovest, composto da otto terrazze, con un totale di 2,92 ettari, poste a monte della chiesetta di Ognisanti.

Terreni

Calcarei Eocenici marnosi bianco e bianco rosati, con un sottile franco di coltivazione (50 cm) con tessitura sabbioso-limosa.

Sistema di allevamento

Guyot doppio

Età media delle viti

20 anni

Maturazione del vino

In botti di rovere francese per 1 anno

Affinamento in bottiglia


Almeno 6 mesi

Alcol

12,5%

Rubino intenso e concentrato, dal quadro aromatico ricco con sentori di frutta rossa fresca, spezie. Palato voluminoso e ben bilanciato dall'acidità, lungo e appagante, dai tannini mordaci, per un finale sapido.

Formato vino

 0,75 l