



Selezione I Classici

Valpolicella Ca'd'Or

L'ARMONIA DI CA' D'OR

Il Valpolicella Ca' d'Or sprigiona profumi delicati che ricordano le mandorle e la viola. Al palato riserva un gusto asciutto, morbido e di buona struttura.

Armonioso e complesso che sorprende al naso per il suo profumo intenso e persistente. Il risultato è un vino rosso rubino, dal carattere forte e deciso, dal profumo intenso ed etereo e dal gusto rotondo e vellutato.



NOTE SENSORIALI DELINEATE DALL' ENOLOGO

Alla vista: Rosso rubino.

All'olfatto: Ciliegia e piccoli frutti di bosco a bacca rossa.

Al palato: Fresche note di piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Tannino delicato ed equilibrato.

Temperatura di servizio: 14-16°C.



SCHEDA TECNICA VINO

Vitigno: 65% Corvina, 15% Corvinone + 10% Rondinella + 10% altri vitigni.

Vigneto: 12 Ha, in località Bastia, sullo spartiacque tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi. I terreni, disposti in forma di ampio pianoro, con lievi pendenze, sono argilloso-marnosi sub-alcalini, prodotti dall'alterazione di formazioni calcareo-fossilifere, in particolare la scaglia rossa ed il biancone.

Altitudine: 450 m/slm.

Età delle vigne: Nuovi ed impianti esistenti da 20 a 35 anni.

Ceppi per ettaro: 5200.

Produzione: 60 - 70 HL/Ha.

Raccolta: Ultime due settimane di Settembre, a mano.

Fermentazione e maturazione: In vasche d'acciaio e botti.