

Tenuta Sant'Anna

Valpolicella DOC

Il Valpolicella è un vino rosso profumato, secco e piacevole. Prodotto con uvaggi autoctoni del Veronese: Corvina, Corvinone e Rondinella, questo vino risulta elegante, snello e di grandissima bevibilità. Una novità nella proposta di Tenuta Sant'Anna.

UVE	Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come disciplinare
RESA UVE	Resa media ettaro di 70 hl
ORIGINE	Valpolicella
ALTITUDINE	Terrazzamenti da 150 a 450 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Pergoletta doppia
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.300 viti per ettaro
AFFINAMENTO	In bottiglia, 3 mesi
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 12,5% vol Acidità totale 5,8 g/l
LONGEVITÀ	2-3 anni

Terreni

Le uve sono coltivate su versanti collinari anche terrazzati a circa 150 metri sul livello del mare. Il terreno è limo-argilloso, moderatamente alcalino a tratti calcareo e posto su marne risalenti all'era eocenica e pertanto lo scheletro, con presenza anche di fossili può essere comune o abbondante. La permeabilità del terreno è media e la sua capacità di trattenere l'acqua è molto bassa.

Vinificazione

Le uve sono state raccolte nella prima metà di ottobre a maturazione tardiva. Alla diraspatura segue una pigiatura soffice. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio. All'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Degustazione

Si presenta di un colore rosso rubino, con sfumature violacee. Al naso si avvertono sentori marcati di frutti rossi, vinoso e speziato. In bocca il sapore è secco, caldo, di medio corpo, vellutato e ben bilanciato nel tannino.

Abbinamenti

Si abbina a piatti di pasta, carni e formaggi stagionati.

