

## VALPOLICELLA SUPERIORE SANT'URBANO – VALPOLICELLA DOC – DOMAINE SPERI





Ce vin est sans conteste l'un des plus importants de la zone du Valpolicella. Il se démarque par sa grande élégance, sa complexité et sa forte personnalité qui lui prêtent un grand potentiel de vieillissement.

**RÉGION:** Vénétie

**CÉPAGES :** 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara, 5% Corvinone

**VIGNOBLE**: Situé sur la colline Monte Sant'Urbano entre 280 et 350m d'altitude sur un terrain d'origine volcanique de type argilo-calcaire.

**VINIFICATION**: Vendange manuelle fin septembre. Après un léger séchage en caisses, la vinification en rouge au contact des peaux commence en novembre durant 8 jours, avec des remontages quotidiens. Affinage de 24 mois en fût de chêne d'Allier, puis 12 mois en bouteille.

**ROBE**: Rouge rubis intense.

**NEZ :** Bouquet floral aux notes d'épices et de fruits mûrs.

**BOUCHE**: Vin à la fois sec et velouté, complexe et élégant.

**ACCORD**: Vin très polyvalent particulièrement adapté aux viandes rouges grillées ou rôties et aux fromages affinés.

