

# NOVAIA®

MARANO DI VALPOLICELLA



## VALPOLICELLA DOC CLASSICO “FAPULITO” SENZA SOLFITI AGGIUNTI

11,5% alc.



- **QUALIFICAZIONE:** Valpolicella DOC Classico – Biologico.
- **CLASSIFICAZIONE DEL VINO:** Denominazione di Origine Controllata V.Q.P.R.D.
- **VARIETÀ DELLE UVE:** Corvina, Corvinone e Rondinella.
- **ORIGINE:** Dai nostri vigneti collinari situati in località Novaia a Marano di Valpolicella (prov. Verona). Vigneti collinari (250-400 m s.l.m.) in Valpolicella Classica dalla prevalente esposizione sud/sud-est.
- **ETÀ MEDIA DEI VITIGNI:** 15 anni per i vigneti a sistema Guyot, 40 anni per i vigneti a pergola veronese.
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ D’IMPIANTO:** Guyot con densità d’impianto di 5000 ceppi/ha e pergola veronese con densità d’impianto di 3300 ceppi/ha. **PRODUZIONE PER ETTARO:** 9000 Kg/ha per il sistema d’allevamento a Guyot, 10000 Kg/ha per il sistema d’allevamento a pergola veronese.
- **EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA:** Terza decade di settembre con raccolta manuale delle uve destinate all’immediata vinificazione.
- **VINIFICAZIONE:** Diraspatura e pigiatura soffice delle uve; fermentazione senza aggiunta di solfiti con lieviti indigeni a temperatura controllata in tino troncoconico in rovere per 7-8 giorni; rimontaggi quotidiani e delestage; fermentazione malolattica fino a completamento in acciaio; macerazione postfermentativa per circa due mesi in tino.
- **AFFINAMENTO:** 5 mesi in vasche acciaio; 2 mesi in bottiglia.
- **CAPACITÀ D’INVECCHIAMENTO E CONSERVAZIONE** Generalmente viene bevuto abbastanza giovane per apprezzare pienamente la fragranza e l’integrità del frutto. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata al buio, in ambiente fresco con umidità e temperatura costanti.
- **PROFILO SENSORIALE:** Dal colore rosso rubino di media intensità, vivace se giovane; al naso fragrante, dai profumi delicati, floreali, leggermente fruttati (di amarena fresca), uniti a sentori di spezie (cannella, noce moscata, pepe). Al palato presenta un’alcolicità e tannicità moderata, di buona acidità, mediamente strutturato, sapido, fresco e di grande bevibilità.
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Antipasti, minestre, pasta e risotto, carni bianche, pesce e formaggi freschi.
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18°C.
- **PARTICOLARITÀ:** assenza dell’utilizzo di solfiti durante tutto il processo produttivo.