

Piccoli Daniela

Valpolicella Classico Superiore

” ROCOLO ” 2013

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Piccoli Daniela
Drue	Corvina 40%, Corvino 25%, Rondinella 30%, Oseleta, Molinara & Croatina 5%
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	14,5%
Årgang	2013
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Rødt kød/vildt, Pølse/ Salami, modne oste, Risotto eller gryderetter.



Beskrivelse :

Piccoli Daniela Valpolicella Classico Superiore ” ROCOLO ” 2013

Azienda Piccoli, ligger på Monte La Parte, en smuk bakke af kalkholdige jordbund i Parona di Valpolicella, få minutter fra det historiske centrum af Verona.

En vingård født af lidenskaben for det land, hvor den blev født, Valpolicella. Er spredt over 15 hektar og udelukkende dedikeret til dyrkning af druer og oliven. Den primære vingård anvender guyot opbindingssystem.

Vinmarkerne ligger 250 meter over havets overflade, og på grund af det blæsende klima og fremragende solbeskyttelse produceres der druer af høj kvalitet, der er dedikeret til at lave strukturerede, komplekse, elegante og frugtagtige vine.

En samlet produktion af ca. 35.000 flasker i alt. Denne Superiore produceres kun i 7000 flasker.

Druerarterne er Corvina 40%, Corvino 25% Rondinella 30%, Oseleta, Molina & Croatina 5%, kun egne druer, håndplukket fra Cru Monte La Parte.

Der høstes udelukkende manuelt med hånden. Der er både et hold af kvinder og et hold af mænd når der høstes. Kvinderne mere nænsomme og detaljeorienteret end mændene der klarer det tungere arbejde.

De bedste og mest fuldmodne druer høstes og ligges i små kasser på 4-5 kg. De anbringes i fruttai (tørre-rum) i 20 dage.

Efter en kold maceration i 15 dage varer den langsomme gæring i mindst en måned i rustfritåltanke. Vinen raffineres i 5-30hL franske egetræsfade i min. 4 år. Herefter overføres vinen igen til rustfrie stålkanter og hviler i ekstra få måneder før aftapning på flaske! Vinen tilbringer yderligere 6 måneder ekstra på flaske inden den frigives til salg.

Denne Superiore har en stor, fin og elegant struktur der gør den ideel retter med rødt kød/vildt, hårde modne oste, gryderetter, Risotto.

Farven er rubinrød med lilla refleksioner. I næsen fremstår den med elegant og kompleks med noter af blomster, træbær og udvikler sig til eukalyptus og lidt røget med strejf af balsamico. På tungen er de bløde og velafbalanceret med frugtagtige følelse af kirsebær, hindbær kombineret med undertoner af vanilje. Eftersmagen er dynamisk, vedholdende og med en elegant finale.

Denne Superiore holder 14,5% og bør serveres i store baljer ved 16-18 gr.

Denne vin er særdeles drikkelig nu, men vil vinde ved yderligere lagring. Potentiale fra høståret er 8-10 år ved korrekt opbevaring.