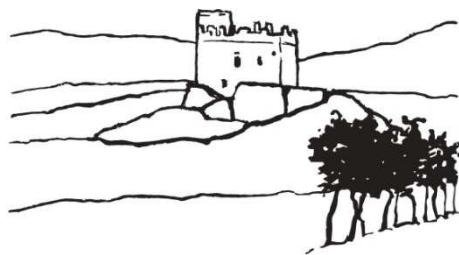


LA FORMICA



VALPOLICELLA DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Illasi

ETA' DEL VIGNETO: 10-45 anni

ESPOSIZIONE: Sud est

ALTITUDINE: 250/400 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO: terreno calcareo di origine glaciale

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot/Pergola

RESA PER ETTARO: 40 hl/Ha

PERIODO DI VENEDEMMIA: Metà Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE: dopo un leggero appassimento, i primi giorni del mese di novembre le uve vengono pigiate, fermentate e macerate per 15 giorni in serbatoi d'acciaio inox. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato per 4/10 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso arriva immediata la spezia del pepe nero, poi i frutti: la ciliegia e sentori di confetture di more e lamponi. In bocca domina la freschezza, caratteristica peculiare del particolare microclima in cui nasce, e la mineralità, poi nel finale note di amarena e mandorla amara. Tannino sottile ma persistente.

