

Azienda Agricola  
*marco mosconi*



## *Valpolicella* DOC *Superiore*

**Tipologia:** vino rosso secco  
**Vitigni:** corvina, corvinone, rondinella, croatina e oseleta  
**Terreno:** marna  
**Altitudine:** 180/250 metri slm  
**Età dei vigneti:** 10/35 anni  
**Epoca di Raccolta:** fine settembre  
**Tempo di Macerazione:** 20 giorni  
**Maturazione:** 24 mesi in barrique di rovere francese  
**Resa:** 50 hl/ha

### **La vinificazione e l'affinamento**

Questo Valpolicella è frutto di una rigorosa selezione dei grappoli di corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta. Le uve vengono raccolte in plateau e poste in fruttajo per circa un mese. Durante questo breve periodo grazie al microclima della vallata l'uva subisce una leggera disidratazione verso fine ottobre l'uva viene pigiata e lasciata a fermentare a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Dopo la svinatura il vino entra in barrique e viene lasciato a maturare per 24 mesi. Dopo questo periodo il vino viene messo in bottiglia e lasciato riposare per ulteriori sei mesi prima di essere messo in commercio.

### **ANNATA IN COMMERCIO: 2011**

Alcuni dati tecnici sull'annata 2011

**Alcool:** 14.00% vol.  
**Residuo zuccherino:** 1 g/l  
**PH:** 3.55  
**Acidità totale:** 5.50 g/l  
**Estratto totale:** 32 g/l