ACQUISTATO IL .....

"Maternigo" Valpolicella DOC Superiore 2019 2019

Rosso elegante e longevo

Ogni anno Maternigo, Valpolicella DOC Superiore di Tedeschi, riceve premi e riconoscimenti. In Italia e all'estero, la critica enologica più severa riconosce in questo vino qualità e tipicità. Il segreto risiede nella accurata mappatura dei suoli realizzata all'interno della tenuta Maternigo. Questo, infatti, ha permesso di individuare alcuni appezzamenti che per le particolari caratteristiche del terreno, le esposizioni e le risposte della piante si sono rivelati veri e propri cru. Tra questi c'è il vigneto Impervio, così chiamato per la forte pendenza del terreno. Qui si ottengono uve di grande concentrazione ed elevata qualità che, opportunamente trasformate, danno vita a questo rosso della tradizione. 40% Corvina, 40% Corvinone e 20% Rondinella, al termine della vinificazione Maternigo matura per oltre un anno in botti di rovere di Slavonia da 20 e 25 ettolitri. Quindi, dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento, affina in bottiglia per altri 6 mesi. Colore rosso rubino intenso, limpido e trasparente, al naso rivela un frutto molto pronunciato, con note di ribes rosso, amarena, ciliegia e prugna che gli donano freschezza e che si amalgamano a note minerali, eteree, speziate e di vaniglia. In bocca è un rosso di bella struttura, fresco ed equilibrato. Lungo, fresco e persistente, questo Valpolicella è senza dubbio un rosso estremamente elegante, capace di reggere bene il passare del tempo. In tavola si sposa con piatti a base di carni rosse e selvaggina, oppure formaggi magri e invecchiati.

La cantina Tedeschi è situata nel centro di Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica. Da sempre impegnata nella valorizzazione del proprio vigneto, sono stati tra i primi a vinificare separatamente le uve provenienti da singoli appezzamenti. Per questo negli anni sono stati fatti ingenti investimenti nella zona di vinificazione, proprio per ottimizzare le attività di fermentazione dei diversi vigneti. Per la delicata fase di maturazione, poi, la cantina si è dotata di botti di rovere di Slavonia, con capacità variabile da 1000 a 5000 litri. Tra il 1995 e il 2005, infine, Tedeschi ha avviato un importante studio per il controllo delle uve in fase di appassimento. E questo ha permesso loro di realizzare un moderno fruttaio, in grado di assicurare l'integrità dell'uva durante l'intero ciclo di lavorazione, grazie a un attento controllo dell'umidità dell'ambiente e ad una regolare ventilazione. Tanti sforzi e tanta attenzione hanno però dato buoni frutti. Negli anni, infatti, l'azienda Tedeschi ha conquistato numerosi premi e riconoscimenti da parte della critica enologica più severa, in Italia e all'estero.

La Vigna

Terreno	marne bianche e gialle calcaree di origine morenica a 400m slm
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella
Gradazione	15%vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia: metà/fine ottobre, dopo surmaturazione delle uve in pianta. Diraspapigiatura. Fermentazione alcolica e macerazione: 20 giorni/temperatura 20/23° C. Affinamento in botti di rovere di Slavonia (20/25 hl): 14 mesi. Assemblaggio e imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso, limpido e trasparente. Olfatto: frutto molto pronunciato. Note di ribes rosso, amarena, ciliegia, prugna, che donano freschezza al vino, si amalgamano a note minerali, eteree, speziate e di vaniglia. Gusto: struttura ricca, fresca ed equilibrata. La concentrazione dell'estratto è rilevante e ben bilanciata da una importante struttura tannica, da un'acidità molto viva e da un grado alcolico che assicurano un potenziale lungo invecchiamento. La retroolfazione conferma le note al naso. È un vino lungo, fresco persistente e molto elegante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821