

# contrada palui

**campo selce** - Valpolicella DOC Superiore / 2021

## Varietà

Corvina, Corvinone, Rondinella

## Caratteristiche vigneto

Altitudine: ca. 500m s.l.m.


Esposizione: sud e sud-ovest su un crinale di alta collina

Suolo: calcareo argilloso ricco in selce e blocchi di basalto

Forma di allevamento: spalliera potatura guyot

Densità d'impianto: 4.400 piante/ha

Produzione / ettaro: 80 q

Conduzione certificata biologica 

## Dati tecnici

Gradazione alcolica: 14.5% Vol.

Zucchero residuo: 0,9 g/l

Estratto secco totale: 31,5 g/l

Acidità volatile: 0,44 g/l

Anidride solforosa totale: 83 mg/l



## Vinificazione

Dopo un'accurata selezione manuale i grappoli vengono raccolti a mano in piccole cassette e sottoposti ad un leggero appassimento di 2-3 settimane. L'uva viene poi diraspata senza essere pigiata per lasciare intatto l'acino. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (meno di 21 gradi centigradi) con due rimontaggi manuali giornalieri per estrarre in modo delicato le componenti nobili dalle bucce. Ad una macerazione di 25-30 giorni segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di rovere francese di 15hl per ca. 12 mesi, seguito da un riposo in bottiglia di almeno 12 mesi al riparo dalla luce.

## Note di degustazione

*campo selce* si presenta nel calice con un intenso colore fra rosso rubino e rosso mattone. All'olfatto si esprime inizialmente con note fresche di viola mammola e more di rovo ma anche un accenno di uva passa, lasciando poi spazio a frutti neri come il mirtillo e la prugna sorprendendo nel finale con accenni di polpa di arancia rossa e radice di liquirizia. Il bouquet si completa con sottili note di pepe bianco, sottobosco, tabacco dolce e cioccolato al latte. Al gusto dimostra grande potenziale d'invecchiamento grazie ad un tannino ben presente ma mai invasivo, tensione acida e ad una intrigante sapidità tipica del suo vigneto di provenienza, ricco di scaglie di selce.

**Punteggi:** 2 bicchieri Gambero Rosso; 17.5 Jancis Robinson; 91 Falstaff; 90 James Suckling;