

# Squarano

## Classico Doc Superiore

Lattuale vino nasce da uve Corvina, Corvinone e Rondinella con una piccola percentuale di altre uve esistenti nella proprietà. I vigneti a pergola hanno un'età media di 40 anni, le spalliere con sistema a Guyot a 2500 ceppi per ettaro invece hanno un'età di 8-10 anni. Gli unici interventi possibili sono potature corte con diradamento nella fase di invaiatura. La vendemmia viene eseguita a mano nello stadio migliore di maturazione, riponendo una parte in appassimento (30% circa) in plateau per 30/40 giorni nel mese di ottobre/novembre. Le vinificazioni avvengono separatamente con sistema gestito in fermentino. Segue un periodo di affinamento di 14-15 mesi in barriques francesi ed un'ulteriore maturazione in bottiglia per almeno sei mesi.

Intenso con riflessi viola. Profumo di frutta rossa, amareno e sotto bosco, speziato. Un vino di grande struttura ed eleganza.

This wine is made with Corvina, Corvinone and Rondinella grapes and a small percentage of other grapes from the property.

The pergola vines are 40 years old, the spalliera ones with 2500 plants per ha on the other hand are 8-10 years old. The grapes are hand cropped, at the best maturation stage. Part of the grapes, about 30%, are let to dry in plateaux for 30/40 days during October/November.

Vinification occurs separately with the wine-maker system. Then the wine stays for 14-15 months in French barriques and for at least 6 months in bottles for a further maturation.

Intense ruby red with violet reflexes, pronounced and characteristic bouquet of mature red fruits such as cherries and wild berries with a slightly spicy note.

It is a wine of great structure and elegance.



**SQUARANO**  
**VALPOLICELLA DOC**  
**CLASSICO SUPERIORE**