

Fumanelli Valpolicella Classico Superiore

Il vino nasce da uve Corvina 30-40%, Corvinone 40-50% e Rondinella 10-20%. I vigneti a pergola hanno un'età media di 25-30 anni, la spalliera con sistema a Guyot a 2500 ceppi per ettaro invece hanno un'età di 8-10 anni. La vendemmia viene eseguita a mano con una severa selezione delle uve nello stadio migliore di maturazione a fine Settembre/metà Ottobre.

La vinificazione avviene previa macerazione a freddo. Segue un periodo di sosta in legno di 2° passaggio per 8-10 mesi, ed un'ulteriore maturazione in bottiglia per almeno 3 mesi.

Colore rosso rubino non eccessivamente intenso, netto sentore di frutta matura che ricorda la ciliegia e la marasca molto matura.

This wine is produced with Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

Harvest: Wine harvest is done by careful hand selection when the grapes are mature around end of September /half October. The pergola vines are 25 -30 years old, the Guyot ones with 2500 plants per ha on the other hand are 8 - 10 years old. Vinification occurs separately with the wine makers system.

Ageing: Refinement takes place for 8 - 10 months in French barriques followed by a minimum of 3 months in the bottle.

Intense ruby red with violet reflexes, pronounced and characteristic bouquet of mature red fruits with a slightly spicy note. A wine of great structure and elegance.

Gastronomic suggestion
Ideal with red meats and cheeses.



**FUMANELLI
VALPOLICELLA DOC
CLASSICO SUPERIORE**