

NEPOS
VILL
Æ
+



Valpolicella Classico Superiore DOC "Contrà del Tono"

La contrada che non c'è più. Contrà del Tono la si poteva incontrare un tempo lungo la via che da Villa saliva verso Quena. Nella bellissima mappa originale di famiglia del 1746, la si può ancora riconoscere. Contrà del Tono è un sigillo indelebile della Valpolicella Classica. Un borgo di pietra e umanità che non può essere dimenticato. Abbiamo ridato voce ad un piccolo gioiello di questa valle, un tributo sincero a donne e uomini appartenuti a queste terre.

Zona di produzione

Valle di Negrar, Valpolicella Classica.

Uvaggio

Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara.

Vendemmia

A mano con posizionamento delle in contenitori idonei ed avviata immediatamente alla pigiatura.

Pigiatura

Soffice in pressa orizzontale a bassa temperatura.

Fermentazione

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e successiva leggera criomacerazione con follature a mano. .

Affinamento

Dopo la vinificazione in rosso si passa all'affinamento in contenitori di acciaio dove rimane fino a Marzo-Aprile. Successivamente il vino viene affinato in bottiglia per circa 4 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Caratteristiche organolettiche

Vino con riflessi color rosso rubino e una bella consistenza nel bicchiere. Buona verticalità dei profumi al naso con una netta sensazione di ciliegia matura e frutti di bosco. Speziatura di pepe nero e chiodi di garofano con una piacevole sensazione leggermente balsamica di erbe finì, rosmarino e timo. Al palato è particolarmente elegante con un tannino schietto e sinuoso. Buona sapidità e decisa freschezza strutturale. Buona persistenza e finale delicatamente ammandorlato.

Abbinamenti

Contrà del Tono è un Valpolicella Classico Superiore di bella eleganza e si sposa con salumi speziati dell'antica tradizione veneta oltre a formaggi di media stagionatura preferibilmente di natura vaccina. Ideale anche per accompagnare primi piatti a base di carni bianche e sughi rossi. Con zuppe tipiche della tradizione veneta e toscana a base di cereali e legumi, ceci, cicerchie, fagioli zolferini e borlotti.

Temperatura di servizio

14 - 16 C°