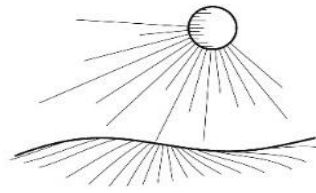


# I CAMPI



## Valpolicella DOC Superiore - **BIOLOGICO**

**Denominazione:** Valpolicella DOC Superiore - **Biologico**

**Uvaggio:** Corvina e Corvinone 85%, Rondinella 10%  
Croatina 5%

**Zona di produzione:** Val d'Illasi

**Anno d'impianto:** dal 1971 al 2003

**Densità d'impianto:** 3000 - 8000 ceppi/ha

**Resa per ettaro:** 5000 - 7000 kg uva/ha

**Resa per pianta:** 0,6-1,2 kg d'uva

**Sesto d'impianto:** 1x3m - 0,65x2m

**Superficie del vigneto:** 5 Ha

**Altimetria del vigneto:** 270 m. slm

**Esposizione:** sud - sud est

**Sistema di allevamento:** Guyot e Pergoletta

**Tipologia di terreno:** ciottoloso

**Note climatiche:** zona ben esposta e ventilata

**Epoca di vendemmia:** Settembre - Ottobre

**Diraspigiatura:** si

**Macerazione:** 10 - 15 giorni

**Illimpimento:** statico - naturale

**Recipiente di fermentazione:** inox

**Temperatura di fermentazione:** 23 - 25° C

**Lieviti:** Selezionati in azienda

**Durata della fermentazione:** 8 giorni

**Fermentazione malolattica:** totale

**Elevage:** 6 mesi sui lieviti con batonagne

**Imbottigliamento:** Giugno

**Affinamento in bottiglia:** minimo 6 mesi prima della vendita

**Alcohol:** 12,5% Vol

**PH:** 3,42

**Acidità totale:** 5,5 gr/litro in acido tartarico

**Estratto secco neutro:** 25 gr/litro

**Migliore picco evolutivo:** a un anno dall'imbottigliamento

**Capacità di affinamento:** medio lunga

