

LA CESOLINA
Valpolicella
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO



Terreni: Prevalentemente calcarei.

Posizione ed età dei vigneti: Nella tenuta "Cesolina", abbiamo la parte più giovane dei nostri vigneti.

Vitigni: Quelli autentici della Valpolicella: corvina, corvinone, rondinella e molinara, impiantati a 3.300 ceppi per ettaro. I grappoli maturano sulle tradizionali pergole veronesi.

Produzione per ettaro: 100q per ettaro.

Vendemmia e vinificazione: Dopo aver raccolto i grappoli manualmente, le uve vengono pressate con il metodo tradizionale e rimangono a macerare sulle bucce con rimontaggi giornalieri per estrarre tutti i profumi e il colore che caratterizza questo vino. La fermentazione è avvenuta esclusivamente in acciaio.

Colore: Rubino scuro con sfumature rosse.

Profumi: Il Valpolicella Classico è un vino amichevole e cordiale. È il simbolo della tradizione culinaria della Valpolicella, ha profumi spiccatamente fruttati e freschi che ricordano la ciliegia appena raccolta e di fiori di campo, come le violette.

Gusto: Piacevolmente fruttato e sapido, con una buona acidità ed un retrogusto che, bilanciato nell'armonia, ricorda la mandorla.

Soil: Calcareous soil.

Age and position of the vineyards: in "Cesolina" area we have our youngest vineyards.

Vineyards: authentic vineyards of Valpolicella, Corvina, Corvinone, Rondinella and Molinara, planted with a density of 330 vines/ha in pergola-trained system, which typically covers our territory.

Production per ha: 100q/ha.

Harvest and Vinification: After hand-harvest, traditional vinification with soft-pressing of the grapes followed by a maceration on the skins with daily remontages in order to extract all the fragrances, perfumes and the colors typical of this wine. Fermentation in steel tanks.

Color: Ruby color with red shades.

Bouquet: Valpolicella is an heartwarming wine with fruity fresh winning aromas reminding ripe cherry and the dark flowers like the violets.

Flavor: Pleasantly fruity and savory with an interesting acidity and an harmonious after-taste of almond.

Food suggestions: Ideal wine for delightful and simple every-day consumption. Service suggestions: Serve chilled (18 °C) in large glasses.

