

Valpolicella Classico DOC 2022



Andamento climatico

L'autunno trascorre con clima mite e nevicate tra novembre e dicembre. Le temperature basse dell'inverno incontrano il periodo più secco tra gennaio e febbraio. La primavera inizia con picchi fuori stagione di 25°C; seguono però cali di temperatura, con pioggia, e neve in altitudine. Segue un'estate calda e siccitosa (massime di 40°C), ma piogge sostenute nella seconda metà di agosto, che accelerano i tempi di maturazione.

Vinificazione e maturazione

Realizzato secondo vinificazione classica in rosso, con pre-macerazione a freddo alla temperatura di 6°C per 7 giorni. Terminata la fermentazione malolattica, viene eseguita una micro-ossigenazione in acciaio per 15-20 giorni.

Note degustative

Alla vista, Cesari Valpolicella Classico 2022 si presenta con una veste rosso rubino brillante dai riflessi porpora. Aromi freschi e fruttati con sentori di frutti rossi e ciliegia si presentano al naso, continuando al palato con un carattere secco, vellutato, sapido e ben bilanciato.



Suolo: terreno variegato



Varietà: Corvina; Corvinone; Rondinella; Molinara



Periodo raccolta: compreso tra il 20 settembre e il 10 ottobre



Processo produttivo: vinificazione e maturazione in acciaio per 6 mesi



Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C

Dati analitici:

Alcol: 12,50%
Acidità totale: 5,50 g/l
Acidità volatile: 0,35 g/l
Estratto secco netto: 27,00 g/l
Zuccheri riduttori: 5,00 g/l

Formati: 0,75l