

## Valpolicella Classico Superiore DOC Bosan 2022

### Andamento climatico

L'autunno ha registrato un clima mite con nevicate tra novembre e dicembre. L'inverno è stato caratterizzato da temperature rigide, con il periodo più secco concentrato tra gennaio e febbraio. La primavera è iniziata con temperature insolitamente elevate, fino a 25°C, seguite da un brusco calo dovuto a piogge e nevicate in quota. L'estate è stata calda e asciutta, con picchi fino a 40°C, mentre le abbondanti piogge nella seconda metà di agosto hanno favorito un'accelerazione della maturazione delle uve.

### Vinificazione e maturazione

A seguito di una vendemmia tardiva rispetto alla raccolta delle uve destinate ad altre produzioni, le uve di Corvina, Corvinone e Rondinella subiscono una macerazione fermentativa di 10-12 giorni con il fine di raggiungere il proprio pieno potenziale. Dopo la fermentazione malolattica segue un periodo di maturazione in acciaio e almeno tre mesi di riposo in bottiglia.

### Note degustative

Il Valpolicella Classico Superiore Bosan 2022 è un vino equilibrato, caratterizzato da profumi intensi di ciliegia e frutti rossi maturi. La sua struttura, unita a eleganza e morbidezza, regala un'esperienza di degustazione piena, avvolgente e di grande profondità.



**Suolo:** terreno calcareo e vulcanico



**Processo produttivo:** vinificazione e fermentazione malolattica in acciaio; acciaio 1 anno

**Alcol:** 12,50%  
**Acidità Totale:** 5,40 g/l  
**Acidità volatile:** 0,40 g/l  
**Estratto secco netto:** 26 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 4.5 g/l



**Varietà:** Corvina Veronese; Corvinone; Rondinella



**Temperatura di servizio suggerita:** 12-14°C

**Formati:** 0,75l



**Periodo raccolta:** primi 10 giorni di Ottobre