

Valpolicella - D.O.C. - Superiore



Egle

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

VENETO

Valpolicella - D.O.C. - Superiore



Valpolicella - D.O.C. - Superiore

Eghe

Questo vino proviene da vecchie viti coltivate su terrazzamenti a S.Rocco di Marano, in alta collina. Dall'elegante equilibrio tra corpo e freschezza, ne deriva un vino di carattere, longevo, che rende riconoscibile il territorio d'origine.

Profilo sensoriale: Colore rubino vivace, al naso è netta la ciliegia selvatica e la prugna; al palato l'uva di alta collina conferisce eleganza e grande corpo. Il vino è sapido, asciutto e nel contempo fresco.

Abbinamenti consigliati: Accompagna bene i buoni piatti della tradizione regionale; ottimo sulla soppresa, sui piatti di pasta o riso con sughi di carne, sui bigoli con l'anatra e sull'anatra ripiena.
Temperatura di servizio: 18 - 20° C.

Zona di produzione: Marano di Valpolicella, nell'alta collina della valle di Marano, a 360 mt s.l.m.

Vitigno: Vecchie viti di corvina, corvinone e rondinella.

Composizione del suolo: D'alta collina, compatto su fondo basaltico, frammisto a frane e calcari e dal caratteristico colore bruno-rosso. Buon contenuto in potassio e fosforo.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Vecchie pergole su terrazzamenti realizzati con muri a secco.

Vendemmia: Manuale, ai primi di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce in piccoli serbatoi d'acciaio, "delestage" - completo rimescolamento tramite svuotamento e riempimento del serbatoio - frequenti all'inizio, poi più radi a fine fermentazione.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie (12 per il mercato U.S.A.).

This wine comes from old vines that have been cultivated upon the terraces in the high hills of S.Rocco di Marano, in Valpolicella (Vr). The elegant balance between body and freshness defines the character of this wine, which is long lasting and reflects its territory of origin.

Sensory profile: Lively ruby red in colour, on the nose you can clearly distinguish wild cherry and prune; to the palate the high hillside grape gives elegance and great body. The result is a wine that is sapid, dry and at the same time fresh.

Food pairings: Perfectly accompanies traditional regional dishes; salami, pasta or rice with meat sauce, bigoli (thick spaghetti) with duck and stuffed duck.

Service temperature: 18 - 20° C.

Production zone: In the high hills of the Marano valley in Valpolicella (Vr), at 360 meters above sea level.

Grape varieties: Old vines of, Corvina, Corvinone and Rondinella

Soil composition: High hillside soil, compact on a basaltic base, limestone and landslide mixes, that has the characteristic brown red colour. High content of potassium and phosphorus.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Old "pergole" on walled stone terracing.

Harvest: Manual, in early October.

Vinification: Fermentation on the skins in small stainless steel tanks, "delestage" - the complete remixing through the emptying and refilling of the tanks - is frequent at the beginning and then occasional towards the end of the fermentation phase.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 -18° C in the dark.

Bottle and content: Bordolese of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

Valpolicella - D.O.C. - Superiore
VENETO