



## Valpolicella Egle DOC Classico Superiore

Questo vino è autentica espressione del terroir dell'alta collina di Marano in Valpolicella Classica dove il suolo vulcanico e il clima fresco con intense escursioni termiche sono fattori naturali decisivi a esaltarne l'elegante personalità.

Il rubino nel calice è brillante e raffinato, le sue note olfattive sono fragranti come l'aria fresca delle colline da cui proviene e di quelle colline richiama i profumi: frutta rossa, susina, ciclamino, percorsi da una lieve nota balsamica. Il sorso è accogliente, pur tuttavia vibrante e sapido, con una persistenza aromatica di rara eleganza.

**Vitigni:** Corvina, Corvinone e Rondinella.

**Zona di produzione:** alta collina della Valpolicella Classica, tra i 300 e i 500 metri di altitudine.

**Composizione del suolo:** depositi calcarei su rocce di origine vulcanica.

**Sistema di allevamento:** pergola veronese su terrazzamenti realizzati con i tradizionali muri a secco, le "marogne".

**Vinificazione:** fermentazione sulle bucce in acciaio con frequenti delestage. Il vino matura in legni grandi.

**Abbinamenti consigliati:** è il vino che si vorrebbe trovare ogni giorno sulla propria tavola, per regalarci un sorso di piacere in accompagnamento al pasto.

**Temperatura di servizio:** 14-16 °C.

**Bicchieri consigliato:**



### PREMI



**Guida Oro - Vini di Veronelli 2025**

annata 2022

88 punti



**Falstaff Trophy Valpolicella**

annata 2022

90 punti



**Vinoway selection 2025**

**5 Way Star**

annata 2022 - 95/100



Per maggiori informazioni  
visita la pagina prodotto

[www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)  
[info@albinoarmani.com](mailto:info@albinoarmani.com)