



## 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:** 



"Top 100"  
La Guida ai Vini di Verona  
2019/2020 - annata 2017



1° Concorso enologico di  
Civiltà del Bere "Wow! The  
Italian Wine Competition"  
annata 2016 - Medaglia d'oro



Merum Selezione Vino 2019  
annata 2017 - 2 Cuori



Guida Slow Wine 2016  
annata 2012 - "Grande Vino"