



LINEA 883
Valpolicella Classico
DOC



Linea 883 come 1883, anno di fondazione della cantina.

Territori vocati, peculiarità agronomiche e coerenza tecnica sono il segreto della qualità dei vini Bolla. Centinaia di contadini che da anni hanno stretto con questa cantina una solida alleanza, serietà, competenza, origine e valorizzazione delle storie familiari, sono il percorso che il vino non dimentica.

Le uve: 75% Corvina e Corvinone, 25% Rondinella, vendemmiate verso la fine di settembre.

Il vigneto: I vigneti sono condotti con un controllo molto attento di tutte le operazioni colturali. La potatura invernale riporta la pianta al giusto equilibrio produttivo. I vari interventi a verde favoriscono una perfetta maturazione dei grappoli. Sono applicati i principi della lotta integrata prestando la massima attenzione agli equilibri naturali presenti nel vigneto. Da molti anni è stato introdotto l'inerbimento permanente che garantisce un continuo arricchimento organico e un controllo molto efficace sull'erosione.

La vinificazione: La vinificazione inizia con una macerazione prefermentativa a freddo (5 °C) per 3 giorni in modo tale da estrarre dalle uve gli aromi varietali, il colore e le componenti polifenoliche più morbide. Segue la fermentazione in vinificatori di acciaio con un graduale aumento termico da 20-22 a 28-30 °C.

La maturazione: Breve passaggio in barrique francese di primo e secondo passaggio, segue imbottigliamento nel mese di marzo.

Il vino: colore rosso rubino intenso con riflessi granati; profumo ben pronunciato di frutti neri; sapore secco, sapido ed armonico con distinto fondo di frutti di bosco.

Dati analitici: alcol 12,4% - acidità totale 5,2 g/l - pH 3,2 - zuccheri 5,4 g/l - estratto 23 g/l.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti di carni bianche, formaggi stagionati ma non piccanti, primi piatti saporiti.

*Safra 2012. Queijos, patês, pão Sírio, azeitonas e Pizzas.
 Jantar em 29/11/2014, com amigos da Boa Vista.*