



Tenute Falezza  
Via Belvedere, 35/A  
37131 Verona -VR Italy  
info@tenutefalezza.com  
www.tenutefalezza.com

## TENUTE FALEZZA *Family*



### VALPOLICELLA SUPERIORE DOC



Negli anni 50-60 era tra i vini più conosciuti e rinomati al mondo. Il suo colore brillante, il sapore sapido, di frutta fresca e acidula che ricorda l'amerena e i lamponi lo elevano a grande rosso leggero. Hemingway, anche grande estimatore di vini, lo definì "cordiale come la casa del fratello con cui si va d'accordo".



**Uvaggio:** Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Oseleta 10%



**Terreno:** argilloso-calcareo di origine alluvionale

**Altitudine:** 150-300 m s.l.m.

**Sistema d'allevamento:** pergola Veronese



**Vendemmia:** a mano a settembre

**Appassimento:** per 20 giorni nel fruttai



**Vinificazione:** pigiatura e diraspatura

**Fermentazione:** 20 giorni in acciaio



**Invecchiamento:** 12 mesi in tonneaux di rovere francese (500 l)

**Affinamento:** 4 mesi



**Colore:** rosso rubino, talvolta intenso

**Naso:** spazia dai fiori di rosa, viola o ireos ai frutti freschi di lampone, melograno, amarena o prugna. Speziato, ricorda il pepe bianco.

**Palato:** asciutto, sapido con tannini dolci che lo rendono pieno e carezzevole. Il suo sapore lo rende ben appetibile anche come aperitivo



**Abbinamenti:** antipasti all'italiana (prosciutto e melone, salame e fichi etc), secondi di carni bianche o bollite, a tutto pasto se poco impegnativo. Da provare con la pizza.

**Alcohol:** 14%

