San Michele della Chiesa

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE **DOC**

LA RIVELAZIONE

Millesimo	**2015**	
Uvaggio:	Corvina	45%
	Corvinone	40%
	Rondinella	5%
	Oseleta	10%
Vigneto:	La vigna del brolo della chiesa di San Michele	
Estensione:	8 filari	
Forma di allevamento:	Spalliera veronese o Guyot	
Altitudine:	210 metri sul livello del mare	
Esposizione:	Sud/Est	
Suolo:	Placca Tufacea	
Gradazione alcolica:	15% Vol	
Acidità totale:	5,38 g/l	
Estratto secco:	32,40 g/l	
Longevità:	15 - 20 anni	
Affinamento:	Bariques, bottiglia grande e poi bottiglia	

Clima: : Il millesimo 2015 è figlio di un'annata tra le più promettenti degli ultimi 30 anni: annata valutata con 5 stelle e l'eccellenza dal Consorzio Tutela vini della Valpolicella. Una lunga estate calda, ma non arida di piogge, ha donato grappoli sani e concentrati, riuscendo a dare vini eleganti e complessi allo stesso tempo. Il San Michele della Chiesa viene prodotto soltanto nelle annate migliori: non è stato prodotto nel 2014.

Germogliamento:	5 aprile
Fioritura:	27 maggio
Invaiatura:	30 agosto
Inizio vendemmia:	5 ottobre

Identità: Un vino che nasce da otto filari di vigne allocati dove un tempo si ergeva l'antico brolo della chiesetta di San Michele Arcangelo, avvolti e protetti come in un "clos". Sulla sommità di colle San Michele, con l'esposizione "a Gerusalemme" il colore del tufo si fa più intenso. Da nove secoli quel brolo è riservato all'esiguo vigneto che forniva "il Vino dei preti" al Priore dell'abbazia di San Zeno a Verona: otto filari che consegnano alla tradizione il segreto di un antico sapere. Fresco e sapido, vinificato con la pratica enologica non invasiva del Valpolicella Superiore, custodisce intatta la sua impronta territoriale nella rivelazione di un'origine ritrovata.

Profilo sensoriale: Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso importanti note di ciliegia ben matura e piccoli frutti neri, aromi terziari di cacao, profilo ampio, lungo e persistente.

PRODUZIONE	1.964 bottiglie da 0,75 *l*

MEDAGLIE D'ORO

2013