

AZIENDA VINICOLA VINOPOLIS

50 ANNI DI EMOZIONI



"IL VINO ELEVA L'ANIMA E I PENSIERI,
E LE INQUIETUDINI SI ALLONTANANO DAL CUORE DELL'UOMO"
(PINDARO)



AZIENDA VINICOLA VINOPOLIS
VIA CA' DEDE' 61
FRAZ. PEDEMONTE DI VALPOLICELLA
37029 SAN PIETRO IN CARLINO (VERONA) - ITALIA
T. +39 045 7701074 - F. +39 045 7703222
INFO@VINOPOLIS.IT - WWW.VINOPOLIS.COM



VINOPOLIS PINOT GRIGIO DOC



Zona di produzione

Garda. Da vigneti posti a est del Lago di Garda, in zona collinare su terreni morenici e alluvionali di erosione.

Varietà delle uve

Pinot Grigio (100%).

Dati analitici

Alcool 12,5% Vol.
Acidità totale 5,5-6%.
Estratto secco netto 22-23%.

Maturazione

In contenitori di acciaio inox.

Affinamento

Circa 3 mesi in bottiglia.

Descrizione organolettica

Di veste giallo-paglierina tenue, dai bei riflessi argentati, ha naso sottile, fine e armonico, di agrumi: bergamotto, pompelmo e di frutti tropicali: ananas, con nuance che rimandano alle erbe secche aromatiche: timo. Il sorso ha giusta polpa; molto fresco di acidità, dai ricordi di lime, regala sensazioni decisamente sapide, quasi marine; il finale è lungo, netto, coerente con quanto già avvertito al naso, tanto da indurre a un repentino riassaggio.

Temperatura di servizio

8-10° C.

Zona di produzione

Valpolicella classica. Da vigneti con terreni calcarei biancastri situati nel comune di San Pietro in Cariano.

Varietà delle uve

Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (30%).

Dati analitici

Alcool 12,5% Vol.
Acidità totale 5,5-6%.
Estratto secco netto 26-28%.

Maturazione

3 mesi in acciaio inox.

Affinamento

Circa 3 mesi in bottiglia.

Descrizione organolettica

Di aspetto rubino terso, con riflessi ancor più scintillanti, profumo intenso di fiori rossi, ciliegie, lamponi, ribes rossi, una base olfattiva che rimanda a una morbida speziatura dai ricordi di cannella e caffè: un bouquet di straordinaria armonia, eleganza e giusta ampiezza. Il sorso ostenta calibrata polpa, retto da una trama tannica fine, molto vibrante e dotata di un bel grip tattile; a ulteriore beneficio di bevibilità ed equilibrio, entrano in gioco una buona acidità e un ben dosato calore alcolico.

Servizio

12-14° C.



VINOPOLIS DOC CLASSICO

VINOPOLIS BRUT SPUMANTE



Zona di produzione

Soave Classico. Da vigneti su terreni compatti di origine basaltica situati nei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone.

Varietà delle uve

100% Garganega

Dati analitici

Alcool 12% Vol.
Acidità totale 7% circa

Vinificazione

Pigiatura e pressatura soffice delle uve.
Temperatura prima fermentazione (in acciaio inox): 14-16°C.
Rifermentato con metodo Charmat lungo (6-9 mesi).

Descrizione organolettica

Di veste paglierino tenue, ha spuma sottile e perlage fine e di bella persistenza. Il profumo è delicato, armonico, dai ricordi di mandorle fresche, fiori bianchi: acacia e biancospino, mele gialle, con un tocco di salvia e lieviti. Il palato è vellutato, molto fresco di acidità, calore alcolico contenuto, con vena sapido-minerale e finale di valida lunghezza, delicatamente mandorlato.

Servizio

4-6° C.