



Valpolicella Classico Superiore DOC 2022

TENUTA SANTA MARIA Itália - Venêto

Este Valpolicella representa a expressão completa da cultura de vinificação de Verona e das tradições enológicas da família. As uvas são colhidas manualmente e, após uma longa maceração e fermentação, o vinho é amadurecido por 14 meses em barricas de carvalho, seguido de um curto envelhecimento em garrafa.

A família Bertani, nome profundamente enraizado na história da região de Valpolicella, agora na sua sexta geração, continua a manter uma tradição de excelência, combinando paixão e habilidade aprimorada ao longo dos séculos, sempre com um profundo apreço pela terra.



Varietal: 70% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Oseleta

Afinamento: 14 meses em barricas de carvalho

Terroir: Arbizzano em Negrar di Valpolicella

Área: 8 ha - **Densidade:** 5.600 plantas por ha

Altitude: 120 ~ 220m - **Exposição:** SE

Solo: calcário, fósseis e substratos de argila

Colheita: Seleção manual no vinhedo em Setembro

Vinificação: Maceração com delestages frequentes

Expectativa de guarda: 4 anos

