

“Il Fortificato” di Giuseppe Campagnola

Vino Liquoroso Dolce



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Vocati vigneti collinari del comune di Marano di Valpolicella, nella zona classica della denominazione. Esposizione sud - ovest. Terreno di tipo calcareo-eocenico.



Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre.



Fruttaio. Appassimento delle uve da fine settembre per circa 140 giorni, al fine di ottenere una concentrazione zuccherina ideale.



Vinificazione. Pigiatura soffice delle uve passite in febbraio; macerazione prolungata per circa 30 giorni con controllo della temperatura. Svinatura del vino ancora dolce con circa 140 g/l di zucchero. Raffreddamento con temperature < di 10°C e pulizia del vino (travasi continui) per inibire il proseguimento della fermentazione alcolica e preservare gli zuccheri residui desiderati.

Fortificazione. Per l'ottenimento del Fortificato, secondo l'antica tradizione della Valpolicella, al vino ottenuto viene aggiunto brandy invecchiato mediamente 10 anni prima dell'imbottigliamento per conferire maggior carattere, corpo e longevità al prodotto.



Note gustative. Vino liquoroso dolce. Colore rosso granato intenso con riflessi violacei. Profumo di confettura di prugne e ciliegie. Sapore morbido, vellutato e lungo.



Analisi. Alcol 19% Vol; Acidità totale 5,90 g/l; Residuo zuccherino 140 g/l; Estratto secco netto 40 g/l.



Gastronomia. Ideale come vino da dessert o da meditazione. Indicato con crostate di frutta e dolci con frutta secca. Eccezionale l'abbinamento con il cioccolato fondente. Ideale servito fresco a 15 - 16 °C.



Bottiglia. “Antico distillato” da 500ml (in confezione singola).

