



**SANTA SOFIA**  
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

## MONTEGRADELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO SUPERIORE

### Zona di produzione

Valpolicella classica. Da vigneti di collina con terreni marnosi di medio impasto situati nei comuni di Fumane e Marano.

### Varietà delle uve

Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (30%), con appassimento delle uve per un periodo di circa 40-45 giorni.

### Resa

Ogni 100 chili di uva si producono 50-55 litri di vino.

### Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve.  
Macerazione: circa 10 giorni in acciaio inox.

### Affinamento

12 mesi: 40% in *tonneaux* da 500 L in rovere francese e 60% in botti da 20-30 hl in rovere di Slavonia.  
Almeno 12 mesi in bottiglia.

### Dati analitici

Alcool 14% Vol.  
Acidità totale 6 g/l  
Zucchero residuo: 3 g/l

### Descrizione organolettica

Rubino di bella intensità, brillante e dai riflessi rosso granato, ha un bouquet deciso e suadente, ampio, armonico e raffinato, che rimanda alle prugne secche e alle ciliegie sotto spirito, alle bacche aromatiche (chiodi di garofano) e a note più speziate di vaniglia. Al gusto svela una struttura compatta, retta da una setosa trama tannica, che carezza avvolgente il palato; splendido l'equilibrio fra freschezza e calore alcolico, lungo il finale, netto e sottilmente amaricante.

### Servizio

16-18° C.

### Abbinamenti gastronomici

Ben si adatta ad accompagnare piatti ricchi di sapore e succulenza, come brasati e stracotti, ma anche arrostiti di manzo e bolliti importanti. Ottimo anche con formaggi più o meno stagionati, come il Monte Veronese vecchio e il Bitto di 3 anni.

### Longevità

8-10 anni; può superare con virtù i 10 anni di vita e anche oltre, se ben conservato in luoghi freschi e bui con la bottiglia coricata.

