

ITA



SECONDO
MARCO



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO

2019

È te giuglatista senza balae, ocio,

Denominazione: Valpolicella Classico D.O.C.

Vitigni:

Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 5%,
Molinara 5%.

Zona di origine: Valpolicella Classica

Vigneti e terreni:

Vigneti situati ai piedi della vallata di Fumane, lato sinistro ad un'altitudine di 170 m s. l. m. con una tipologia di terreno argilloso-calcareo. Sistema di allevamento Pergoletta ad "Y".

Vinificazione:

Raccolta manuale dei grappoli ed immediata pigiatura. Fermentazioni spontanee di 15-20 gg in cisterne tronco-coniche di acciaio, con macerazione a basse temperature.

Invecchiamento:

12 mesi in vasche di cemento da 50 HL, affinamento di 6 mesi in botti da 50 HL in Rovere di Slavonia. Ulteriore affinamento in bottiglia di 9 mesi.

Grado Alcolico: 13%

Caratteristiche organolettiche:

Un vino elegante con una buona complessità aromatica. Rubino luminoso, caratterizzato da sentori fruttati e prevalenti note speziate.

Vino sapido, leggiadro dotato di una straordinaria bevibilità che si presta ad essere un vino non impegnativo per tutti i giorni.



www.secondomarco.it

ENG



SECONDO
MARCO



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO

2019

Se te giuglatusta senza balae, ocio,

Designation: Valpolicella Classico DOC

Grape varieties:

Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 5%,
Molinara 5%.

Area: Valpolicella Classica

Soil and Training system:

The vineyards are located on the left side of Fumane valley, lying at 170 m/a.s.l., with a clay-limestone soil and a trellis system "Y" Pergoletta.

Vinification:

The grapes are hand-picked, gently destemmed and crushed immediately. Spontaneous fermentation takes place in steel conical tanks at low temperatures with 12-15 days skin maceration.

Ageing:

12 months in 50 HL concrete tanks, maturation of 6 months in 50 HL Slavonian oak barrels. Ageing in the bottle for 9 months.

Alcohol content: 13%

Tasting Notes:

A fruit forward, elegant and easy to drink wine with a good aromatic complexity.

Bright ruby, characterized by fruity hints and prevalent spicy notes.

Savory wine, graceful with an extraordinary drinkability that lends itself to being the everyday wine.



www.secondomarco.it

ES



SECONDO
MARCO



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO

2019

Se te giuglatista senza balae, ocio,

Denominación de Origen: Valpolicella Classico D.O.C.

Varietad: Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 5%, Molinara 5%.

Zona: Valpolicella Classica

Viticultura:

Viñedos situados al principio de Fumane a una altitud de 170 m. La tipología de suelo es arcilloso-calcareo y el sistema de entrenamiento: Pergoletta "Y".

Elaboración y Crianza:

Vindimia manual de los racimos y prensado inmediato.

Fermentaciones espontáneas de 15-20 días en tanques de acero cónicos truncados con maceraciones a baja temperaturas.

12 meses en tanques de concreto de 50 hl, crianza de 6 meses en barricas de 50 hl en roble de eslavonia.

Refinamiento adicional en botella durante 9 meses.

Grado Alcohólico: 13%

Nota de cata y maridaje:

Vino elegante con buena complejidad aromática. Rubí brillante, caracterizado por toques frutales y notas especiadas predominantes. Vino sabroso, elegante con una extraordinaria bebibilidad que se presta a ser un vino sin compromiso para todos los días.



www.secondomarco.it