



Aldegheri - I Lastari

Valpolicella classico doc

Dal vigneto i Lastari, nella zona collinare di Sant'ambrogio di Valpolicella, si producono uve con caratteristiche uniche, tutte presenti in questo rosso, classico vino della sana amicizia. Gli spiccati profumi di ciliegia e marasca emergono dalla complessità e costituiscono il primo piacevole impatto, completato poi dalla perfetta armonia del corpo pieno e robusto. colore, profumo ed intensità di gusto sembrano quelle di un vino da invecchiare, ma il frutto, la rotondità e l'armonia lo rendono piacevolissimo anche nell'immediato.

Il vigneto è situato tutti a nord di Verona sulle colline della zona classica della valpolicella. L'età media delle viti è di 28 anni, con punte che vanno dai 10 ai 40 anni, con vitigni autoctoni anche oltre i 50. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

Dopo pigiatura e diraspatura delle uve, il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati (dai 22 ai 28 °C) per 10 giorni. Seguono svinatura e travasi al pulito, quindi, ancora in autunno, viene avviata la fermentazione malolattica. Ad inizio primavera il vino viene travasato e lasciato maturare quanto basta prima in acciaio, poi in bottiglia.

Indicato per accompagnare pasti leggeri, è ottimo con piatti a base di carni rosse, di selvaggina e con formaggi saporiti. Servire a 18-20 °C, in ampi bicchieri di cristallo.

