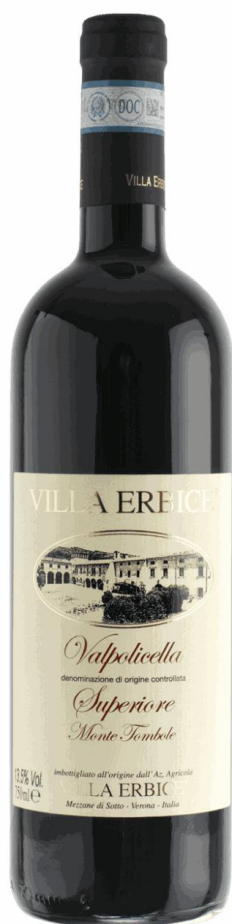


VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Villa Erbice - Valpolicella Superiore DOC "Monte Tombole"



Het produceren van wijn in Villa Erbice begon in **1870** met overgrootvader Narciso. Tot en met de volgende generatie nog geen inox en barriques en nog niet de huidige kwaliteitswijnen – daarentegen gewone tafelwijn gefermenteerd in geëmailleerde cementen kuipen.

De prachtige **historische villa** stamt uit de **15de en de 17de eeuw** en is intussen een beschermd monument. De familie Erbice maakt nu enkel nog schitterende wijnen, enkel van **druiven** afkomstig van hun **eigen wijngaarden**, 13 ha in totaal. Daarvan liggen er een goede 8 onmiddellijk aansluitend aan de villa, in Mezzane (een km of **15 ten noordoosten van Verona**), tussen de 250 en 450 m hoogte.

De wijngaarden worden op een **milieuvriendelijk en duurzame** manier bewerkt, met enkel traditionele natuurlijke pesticides, en enkel met handarbeid. Heel traditioneel zijn ook de fermentatie van de most tot wijn in inox tanks bij gecontroleerde temperatuur, het laten rusten van de wijn vindt nog steeds plaats in **betonnen kuipen met een emailbekleding**, het rijpen laat men uitsluitend over aan **Franse eiken barriques van 225 liter**.

De **Valpolicella Superiore** is een typische blend van **Corvina grossa, Corvina gentile en Rondinella** van één enkele wijngaard "**Monte Tombole**" in Mezzane di Sotto (Verona). 3100 - 4400 wijnranken/ha, geplant tussen 1978 en 1989. Opbrengst ca 6.000 liter/ha. **Manuele geselecteerde oogst** (midden oktober) in **kratten van ca 15 kg**. Klassieke fermentatie in inox, de **drie druiven vergisten afzonderlijk** omdat ze niet op hetzelfde moment rijp zijn, daarna worden ze geblend. **Verfijning en malolactische fermentatie in relatief oude barriques** (8, 9 jaar) gedurende **1 jaar**. Minimum 6 maanden of fles vóór de verkoop.

Donkerrood met een paarse schijn (jong). Intense geur met **rijp rood fruit** (morelkers, kriek en pruim). Volle en **harmonieuze** smaak, goede balans en zacht door de fijne tannines en **beheerste zuren**.

Opdienen bij 18°C bij gekookt vlees ("bollito"), rood vlees en rijpe kazen.

Alcohol **13,5 à 14,0 vol%**.

Jaarlijkse productie 15.000 flessen.