



# SPERI

Schede tecniche

*Speri*  
VITICOLTORI

Speri

# VALPOLICELLA CLASSICO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valpolicella Classico

**Zona produttiva** Vigneti di proprietà dislocati in Valpolicella Classica tra i 120 e i 350 metri s.l.m. nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar.

**Vitigno** 60% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara

**Sistema di allevamento** Pergoletta veronese inclinata aperta.

**Vinificazione** Dopo la raccolta immediata pigiatura con pigiadiraspatrice. Macerazione di 8 giorni a temperatura controllata di 20° C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati con rimontaggi programmati giornalieri. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica e malolattica.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo** Profumi vinosi intensi di viola e ciliegia.

**Sapore** Vino di medio corpo, fruttato, da bere giovane.

**Abbinamenti** Ideale come accompagnamento di antipasti, zuppe, pasta, e tipici piatti mediterranei.




SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO

**Speri**  
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI  
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,  
RONDINELLA, MOLINARA,  
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI



Speri

# VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valpolicella Ripasso Classico Superiore

**Zona produttiva** Vigneti di proprietà dislocati in Valpolicella Classica tra i 120 e i 350 metri s.l.m. nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar.

**Vitigno** 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Molinara e altre varietà autoctone

**Vinificazione** Dopo la raccolta manuale, immediata pigiatura delle uve e successiva macerazione a temperatura controllata. Ai primi di marzo il Valpolicella Classico viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone una sola volta.

**Invecchiamento** 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 20 hl. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso intenso.

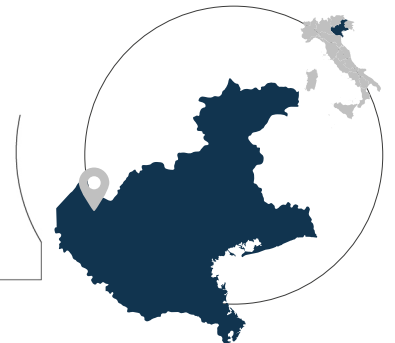
**Profumo** Sentori di frutta rossa, spezie e cacao.

**Sapore** In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo.

**Abbinamenti** Vino molto versatile, ideale con piatti a base di carne e formaggi.




SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO



**Speri**  
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI  
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,  
RONDINELLA, MOLINARA,  
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI



Speri

# VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE SANT'URBANO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Valpolicella Classico Superiore

**Zona produttiva** Vigneto Monte Sant'Urbano, nel comune di Fumane. Situato su una collina ad una altitudine tra i 280 e i 350 metri s.l.m.- elevata età media delle vigne.

**Vitigno** 75% Corvina Veronese e Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara

**Vinificazione** Raccolta manuale e successivo appassimento delle uve per 25/30 giorni. A novembre pigiatura e successiva fermentazione con macerazione.

**Invecchiamento** 24 mesi in botti di rovere francese da 500 litri. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Bouquet ampio e avvolgente negli aromi di frutta ed erbe aromatiche.

**Sapore** Sentori speziati, palato solido e deciso, morbido ed elegante.

**Abbinamenti** Si accompagna perfettamente a tutte le carni rosse grigliate, ai brasati, agli arrosti e formaggi.




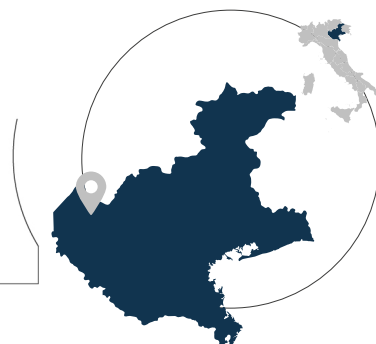
SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO

**Speri**  
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI  
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,  
RONDINELLA, MOLINARA,  
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI



Speri

# LA ROGGIA RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Recioto della Valpolicella Classico

**Zona produttiva** Vigneto La Roggia, nel comune di San Pietro in Cariano a un'altitudine di 160 metri s.l.m.

**Vitigno** 65% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 5% Altre varietà autoctone.

**Vinificazione** Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 110 giorni circa con perdita ponderale del 42% circa. Pigiatura e successiva fermentazione con lunga macerazione.

**Invecchiamento** 24 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso granato.

**Profumo** Al naso regala avvolgenti sentori di uva passita, viola e confettura.

**Sapore** Al palato è caldo e vellutato, intenso e pieno.

**Abbinamenti** Si sposa molto bene ai dolci, in particolare alla pasticceria secca. Indicato anche con frutta secca, cioccolato e in abbinamento a formaggi erborinati.




SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO

**Speri**  
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI  
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,  
RONDINELLA, MOLINARA,  
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI



Speri

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SANT'URBANO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Amarone della Valpolicella Classico

**Zona produttiva** Vigneto Monte Sant'Urbano, nel comune di Fumane. Situato su una collina ad una altitudine tra i 280 e i 350 metri s.l.m.- elevata età media delle vigne.

**Vitigno** 70% Corvina Veronese e Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

**Vinificazione** Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40% circa. Successiva pigiatura e lunga fermentazione con macerazione.

**Invecchiamento** 24 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri; a seguire 18 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

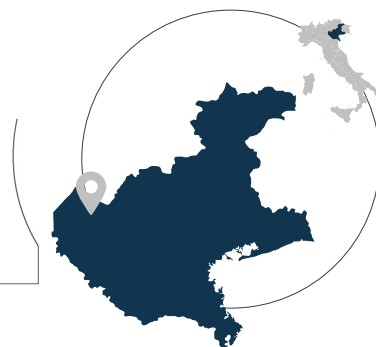
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso granato intenso.

**Profumo** Profumo etereo di frutta appassita.

**Sapore** Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto. Vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento.

**Abbinamenti** Indicato con secondi piatti robusti di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.




SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO

**Speri**  
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI  
GIUSEPPE SPERI

 VITIGNI | CORVINA VERONESE,  
RONDINELLA, MOLINARA,  
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI

