

**CECILIA BERETTA**

# MIZZOLE VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
SUPERIORE

## SUOLO

Vigneto di proprietà nella contrada di Mizzole a 200 mt s.l.m., coltivato a guyot e in conversione a conduzione biologica. Il terreno è prevalentemente argilloso, calcareo. L'età media delle piante è di 25-30 anni.

## VINIFICAZIONE

Le uve dopo una pigiatura soffice, effettuano la macerazione in presenza delle bucce per 8-10 ore ad una temperatura di 10 °C. La fermentazione a temperatura controllata dura 10-12 giorni, durante i quali vengono effettuati frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione di polifenoli e sostanze coloranti. Ultimata la fermentazione, dopo parziale pulizia, il vino viene messo in serbatoi di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. A seguire, il 55% del vino viene trasferito in barrique e tonneau di rovere, di cui il 30% legno nuovo, dove matura per circa 9 mesi. Il resto matura in acciaio.

## NOTE DELL'ENOLOGO

Dal colore brillante con riflessi rosso corallo. Al naso è complesso ed intenso. Presenta sentori fruttati con note di piccoli frutti rossi come ribes rosso e fragoline di bosco, erbe aromatiche e al finale note speziate e di cannella. Al palato esprime una grande eleganza, supportata da un'intensa freschezza e sapidità. Un vino morbido e rotondo caratterizzato da tannini setosi ed avvolgenti. Il finale è lungo e avvolgente.

## ABBINAMENTI

Indicato per primi piatti saporiti tipici della regione Veneto, come il risotto ai porcini o al radicchio, carni rosse e formaggi stagionati. Servire a 16-18 °C.

## CECILIA BERETTA

Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutti preziosi di una storia e di una cultura uniche e originali.



**Provenienza**  
Mizzole -  
Valpantena

**Uve/Blend**  
Corvina 60%  
Corvinone 25%  
Rondinella 10%  
Oseleta 5%

**Maturazione in legno**  
8- 10 mesi in barrique

**Gradazione Alcolica**  
13 %

**PH**  
3,25

**Acidità totale**  
5,40 g/l

**Zucchero residuo**  
2,20 g/l



**2018**  
Wow The Italian Wine Competition 2021 -  
**Medaglia d'oro**

The WineHunter Award 2022 -  
**Medaglia d'oro**