



TENUTA
VILLA BELLINI

TIRELE



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE

UVAGGIO

Corvina
Rondinella
Corvinone
Molinara

RACCOLTA

manuale,
in cassette
da 8/9 kg



RELEASE

Primavera
2023

FERMENTAZIONI spontanee



VINO BIOLOGICO



DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO 13%
RESIDUO ZUCCHERINO 1 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5,33 g/l
ESTRATTO SECCO 26,3 g/l
pH 3,53



VINO

VINIFICAZIONE

Fermentazioni spontanee in vasche d'acciaio. Affinamento di un anno in acciaio e successivamente in bottiglia, per ulteriori 6 mesi.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 5-10 anni



PROFILO SENSORIALE

Espressione del territorio e dell'annata, Tirele è un vino diretto e pieno di vita, in cui la spezia trova il giusto equilibrio con i frutti rossi, lasciando anche spazio a sentori floreali e balsamici. Lo stile produttivo mira ad elevare la trama tannica e a rendere più complesse le componenti aromatiche, per ottenere un bouquet ampio e intrigante.



SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Formaggi grassi o semigrassi, di media o lunga stagionatura; insaccati, anche speziati; risotti, soprattutto ai funghi o al tartufo; carni di maiale e di cortile; pesce saporito o elaborato, come frittiture o baccalà alla vicentina. Eccellente aperitivo, anche nelle giornate più calde, se leggermente raffrescato (14/15°).



ANNATA 2021

Annata con un andamento stagionale instabile. L'inverno è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media storica e con scarse precipitazioni. Le temperature primaverili sono state leggermente al di sotto della media storica, per poi risalire nei mesi estivi. Le precipitazioni sono state scarse, ma ben distribuite e hanno permesso un'ottima gestione dei vigneti. La vendemmia è stata fatta nella seconda metà del mese di settembre, con ottimi valori di zucchero e acidità totale. La resa media complessiva è stata di 40 q/ha. Una produzione così bassa è stata determinata da scelte agronomiche volte a nutrire la vite dopo la terribile grandinata del 2020. I grappoli spargoli, cioè non compatti, adatti in particolare per l'appassimento, sono stati un elemento caratterizzante della vendemmia.



TERROIR

I vigneti di Tenuta Villa Bellini si estendono su quattro ettari di terreno completamente cinto da mura: un piccolo scrigno, straordinario intreccio di suoli e forme di allevamento diverse. Praticiamo da sempre una viticoltura biologica e vinifichiamo esclusivamente le nostre uve, per un vino di assoluta tipicità e personalità.

Gli appezzamenti si trovano a circa 150 metri s.l.m., godono di un'esposizione est, sud-est e si sviluppano sulle naturali pendenze della località di Castelrotto. Nella proprietà si intrecciano suoli di diversa origine e composizione; il calcare e la presenza di fonti di acqua profonde incidono marcatamente sulla struttura ed il profilo aromatico dei nostri vini

La forma di allevamento della vite è mista: pergola trentina, con un sesto d'impianto di 3300 piante/ha, ed alberello modificato, a 10.000 ceppi/ettaro. L'età delle viti, infine, varia dai 20 ai 100 anni.