



TENUTA  
VILLA BELLINI

TIRELE

# VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO SUPERIORE 2022



**UVAGGIO**  
Corvina  
Rondinella  
Corvinone  
Molinara

**RACCOLTA**  
manuale,  
in cassette  
da 8/9 kg



0,75 L



1,5 L

**VENDITA**  
Primavera  
2024

**FERMENTAZIONI** sui lieviti indigeni



VINO BIOLOGICO



## DATI TECNICI

**GRADO ALCOLICO** 13%  
**RESIDUO ZUCCHERINO** 1,1 g/l

**ACIDITÀ TOTALE** 5,70 g/l  
**ESTRATTO SECCO** 27,3 g/l  
**pH** 3,52



## VINO

### VINIFICAZIONE

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

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO** 5-8 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 frittture o baccalà alla vicentina. Eccellente aperitivo, anche nelle giornate più calde, se leggermente raffrescato (14/15°).



### ANNATA 2022

Annata particolarmente calda e seccata. Già a partire dai mesi invernali le precipitazioni sono state scarse. Nei mesi di marzo ed aprile le temperature sono state al di sotto delle medie stagionali, ma i mesi di maggio, giugno e luglio sono stati particolarmente caldi. L'andamento climatico ha favorito un'ottima gestione dei patogeni e un ridotto intervento in vigneto di trattamenti fitosanitari. I fenomeni temporaleschi di agosto e settembre hanno ridonato turgore all'uva. Germogliamento e fioritura della vite sono avvenute nelle tempistiche previste, mentre invaiatura e maturazione dell'uva sono state anticipate. La resa media complessiva è di 50 q/hl.



### 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.