



Valpolicella Classico DOC

- Area di coltivazione:* Regione Veneto a nord di Verona nella Valpolicella Classica.
Tipologia del terreno: Argilloso e calcareo con una alta plasticità, in collina ricco di scheletro.
- Vinificazione:* Vendemmia settembre inizio ottobre con raccolta a mano. Fermentazione a temperatura controllata tra i 20°C e 22°C, con macerazione di 7-8 gg circa in cui si ripetono almeno 4 rimontaggi al giorno.
- Affinamenti:* Riposa in acciaio inox.
- Colore:* Rosso deciso intenso.
- Bouquet:* Profumo fresco e vivace spiccano sentori di frutta rossa matura e sottobosco.
- Gusto:* Armonico, piacevolmente tannico e leggermente amarognolo.
- Mantenimento:* Mantiene le sue caratteristiche per più di 5 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per pasta fresca, arrosti, brasati e formaggi di media stagionatura.



12,50 % Vol



Servire a 16 - 18°C



Corvina
Rondinella
Molinara