



Valpolicella Classico D.o.c.

FORMATO DELLA BOTTIGLIA: bordolese 750 ml

TIPOLOGIA: Rosso secco

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara

IL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE: Marano di Valpolicella, zona collinare posta a 300 m.s.l.m., terreno argilloso e calcareo.

ETÀ DELLE VITI: 15/30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola veronese.

RESA ETTARO: totale 100 qli/ha, di cui 60 alla selezione

LA PRODUZIONE

VENDEMMIA: Esclusivamente manuale, tra fine settembre e la metà di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Pigiatura con diraspatura delle uve. La fermentazione controllata avviene in vasche d'acciaio, affinamento in acciaio.

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso ciliegia acceso.

PROFUMO: profumo fresco e piacevole, richiama la frutta rossa matura

SAPORE: Al palato è vibrante, dotato di buon corpo che si armonizza ad una piacevole freschezza che resta in bocca

GRADO ALCOLICO: 13,00% Vol.

SUGGERIMENTI

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare la bottiglia nella posizione coricata, ad una temperatura di 14/15°C, in assenza di luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino che esalta i piatti semplici della cucina mediterranea, tra pasta e riso, verdure e carne