



Valpolicella classico Denominazione d'Origine Controllata

TIPO vino rosso secco

AREA DI PRODUZIONE Zona Classica della Valpolicella, provincia di Verona

VITIGNI Corvina 75%
Rondinella 25%

ALCOOL 12 %

COLORE rosso rubino leggermente ambrato, brillante

PROFUMO Fresco e fruttato con sentori di frutti rossi

GUSTO Secco, vellutato, sapido e ben bilanciato

DA ACCOMPAGNARE A Da tutto pasto, adatto soprattutto a bolliti, carni rosse e arrosti

SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI 16°/18°C.

PRODUZIONE Il periodo di vendemmia è compreso tra il 20 settembre e il 15 ottobre.

Segue la vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per dieci giorni e successivamente avviene la fermentazione malolattica.

Subisce un affinamento in acciaio per almeno 4 mesi, imbottigliamento e commercializzazione dopo 1-2 mesi di riposo in bottiglia.

