

“Le Bine” Valpolicella DOC Classico



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Da soleggiati vigneti collinari posti a 250 metri di altitudine tra Valgatara e Marano nella zona Classica del Valpolicella.



Uve. Corvina Veronese, Corvinone Veronese e Rondinella. Raccolta manuale dell’uva matura.



Vinificazione. Pigiatura dell’uva appena raccolta con macerazione per 10 giorni circa, fermentazione e successiva svinatura. Al vino Valpolicella così ottenuto viene aggiunta in ottobre una piccola percentuale di mosto d’uva precedentemente appassita che conferisce al vino maggiore concentrazione e profumi particolari di confettura.



Affinamento. Maturazione in grandi botti di rovere di Slavonia per 4-6 mesi, con ulteriore evoluzione in bottiglia per alcuni mesi.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso. Bouquet distinto, speziato. Gusto secco, vellutato, morbido, persistente, di grande corpo, con un sentore finale di ciliegia e prugna. Preserva una piacevole freschezza e acidità.



Analisi. Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 6,5 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, pollo, agnello, carni rosse e formaggi. Si consiglia di servire a 16-17 °C.



Bottiglia. “Tortuga” da 750 ml (in cartone da 6 bt).

