

Valpolicella DOC Classico



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Uve. Corvina Veronese 40%, Corvinone Veronese 40%, Rondinella 20%. Da vigneti collinari della zona classica del Valpolicella, posizionati tra Marano e Valgatarà.



Vinificazione. Uve selezionate e raccolte a mano. Pigiatura soffice, macerazione di 10 giorni sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative. Colore rosso rubino. Profumo vinoso, speziato, delicato, fruttato. Sapore asciutto, armonico, morbido con leggero retrogusto amarognolo. Bella freschezza e acidità al palato.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,5 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l;



Gastronomia. Classico rosso, ideale con piatti di pasta, pizza, salumi, carni, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire a 16 -17 °C. Da bersi giovane entro 2-3 anni dalla vendemmia.



Bottiglia. "Bordolese" 750 ml (in cartone da 6 bt); 375ml (in cartone da 24 bt); 250ml (in cartone da 30 bt); 1L (in cartone da 6 bt); 1,5L (in cartone da 6 bt).

