



## VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata

*Classico  
Superiore*

### UVAGGIO

*Corvina, Rondinella, Molinara.*

### ZONA DI PRODUZIONE

*Valpolicella Classica.*

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Fermentazione in acciaio  
a temperatura controllata.*

### AFFINAMENTO

*Barrique e tonneau di terzo passaggio.*

### IMBOTTIGLIAMENTO

*Dopo circa 15 mesi dalla vendemmia.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: rosso rubino.*

*Profumo: frutta rossa di sottobosco,  
vaniglia, rosa, viola, leggermente speziato.*

*Gusto: corposo, persistente, intenso.*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*16-18 C°.*

### ABBINAMENTI

*Questo vino presenta una grande duttilità a tavola, si presenta bene ad accompagnare antipasti, primi piatti a base di pasta o di riso, soprattutto con ragù di carne, alla pasta e fagioli. Ottimo con carni di maiale, di vitello o pollame.*

