



## VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata

### Classico



#### UVAGGIO

*Corvina, Rondinella, Corvinone.*

#### ZONA DI PRODUZIONE

*Valpolicella Classica.*

#### TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.*

#### AFFINAMENTO

*In acciaio.*

#### IMBOTTIGLIAMENTO

*Dopo circa 6 mesi dalla vendemmia.*

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: rosso rubino con riflessi violacei, limpido.*

*Profumo: frutta fresca, cliegie, more, lamponi, leggermente speziato.*

*Gusto: buona acidità tipico del vino fresco, equilibrato, di buona persistenza.*

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 °C.

#### ABBINAMENTI

*Vino denominato da tutto pasto, apprezzabile anche come calice di vino da aperitivo, con salumi e formaggi a pasta molle non stagionati, primi piatti in genere, paste e risotti a base di carne, verdure o pesce.*

