



VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata

*Classico
Superiore*



UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Corvinone.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio
a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Barrique e tonneau di terzo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 18 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

14-16 °C.

ABBINAMENTI

Questo vino presenta una grande duttilità a tavola,
si presta 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.

