



## 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.

