



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

12-14 °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.

