

COLLEZIONE BIOLOGICI

VALPOLICELLA

DOC



UVE

70% Corvina veronese
15% Rondinella
10% Molinara
5% Altri vitigni a bacca rossa autoctoni

PROVENIENZA

Vigneti collinari nella zona del Valpolicella DOC.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate in maniera soffice; la macerazione di 8-10 giorni avviene a temperatura controllata. Segue un affinamento di circa 6-8 mesi sia in cemento che in acciaio.

CARATTERISTICHE

È un vino di bel colore rosso vivo con riflessi violacei e dall'intenso profumo caratteristico che ricorda la ciliegia, la mora selvatica e la prugna. Ha un buon corpo, di struttura media in bocca è ampio ed armonico, leggermente tannico.

ABBINAMENTI

Da abbinare a primi piatti di media intensità, carni bianche con salse o carni rosse alla griglia. Ottimo anche con i pesci grassi come ad esempio l'anguilla.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol



SARTORI
DI VERONA