



# VALPOLICELLA

## CLASSICO DOC

### UVE

45% Corvina Veronese  
30% Corvinone  
20% Rondinella  
5% Croatina

### PROVENIENZA

Vigneto della zona Classica delle colline a nord di Verona.

### VINIFICAZIONE

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

### CARATTERISTICHE

Colore: colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento  
Profumo: profumo vinoso e delicato con sentore talvolta di mandorla amara  
Sapore: sapore pieno e vellutato

### ABBINAMENTI

Tipico vino da tutto pasto, ottimo con minestre, paste, risotti e pietanze importanti a base di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

### GRADO ALCOLICO

12,5% vol