



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