

Valpolicella Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

Questo vino dalle caratteristiche note fresche e fragranti provenienti dall'affinamento in acciaio si distingue per la sua immediata bevibilità. Delicato e di medio corpo, sfoggia all'olfatto suadenti sentori di frutta rossa, ciliegia, ribes e lampone, accompagnati da cenni di pepe nero ed erbe aromatiche.

[**TIPOLOGIA**] Rosso secco D.O.C..

[**VITIGNI**] Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%.

[**ZONA DI PRODUZIONE**] San Pietro in Cariano e Pedemonte di Valpolicella, su terreni di origine alluvionale, argillosi, mediamente calcarei e ricchi in scheletro. Il sistema di allevamento è caratterizzato dalla pergola trentina con viti dell'età media di 30 anni. Resa: 6000 kg/ha.

[**TECNICA DI PRODUZIONE**] Le uve vengono raccolte a mano ad inizio Ottobre. **Pigiatura soffice dei grappoli diraspati.** Vinificazione tradizionale in rosso per 8-10 giorni, rimanendo a contatto con le bucce ed operando rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore. Affinamento in vasche d'acciaio ed imbottigliamento durante il mese di Marzo.

[**NOTE ORGANOLETTICHE**] Vino giovane color rubino distinto da riflessi cristallini violacei ed un unghia rosa. Al gusto si presenta **fresco e vivace**, mediamente caldo e morbi-

do, accompagnato da un lieve tannino piacevolmente astringente che si fa più vellutato con il passare dei secondi. Di media sapidità. Vol. Alc. 12%..

[**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**] con le sue piacevoli note di frutta fresca, accompagna lungo tutta la durata del pasto piatti saporiti e non troppo elaborati. Ottimo abbinamento con **ricette vegetariane o vegane**, oppure con carni bianche, arrosti o grigliate, è ideale anche come vino estivo da aperitivo o per piatti a base di pesce. Servire a 16°C oppure a 12°C nei mesi estivi.



750 ml