



# VALPOLICELLA

DOC CLASSICO

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

**Colore:** rosso rubino di media intensità.

**Profumo:** fresco e fruttato, con note di ciliegie e marasche.

**Sapore:** buon corpo, spiccata acidità, amarognolo, sapido ed armonico.

## VINIFICAZIONE

**Fermentazione:** spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 10 giorni, a temperatura controllata.

**Maturazione:** 6 mesi in acciaio.

**Affinamento in bottiglia:** 1 mese.

## CONSIGLI GASTRONOMICI

**Cibi:** pasti completi di tutti i giorni. Ideale con antipasti di salumi misti, pizza e, servito fresco, anche con pesci grassi.

### **VITIGNI:**

65% Corvina  
25% Rondinella  
10% Molinara

### **RESA PER ETTARO:**

84 hl/ha

### **VENDEMMIA:**

manuale

### **DATI ANALITICI:**

**Gradazione alcolica:** 12,50% vol

**Acidità totale:** 6,00 gr/lt

**Estratto secco netto:** 25,50 gr/lt

