VALPOLICELLA
DOC CLASSICO



WEINBESCHREIBUNG

Farbe: mitteltiefes intensives Rubinrot.
Geruch: frisch und fruchtig, mit Duft nach Kirschen und Sauerkirsche.
Geschmack: ausgewogener Körper, lebhafte Säure, leicht bitter und harmonisch.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gerichte: tägliche Speisen, ideal mit Vorspeisen, gemischten Wurstwaren, Pizza, und, kalt serviert, auch mit Fettfischen.

WEINBEREITUNG

Gärung: spontan, mit autochthonen Hefen, in Edelstahlbehältern für 10 Tage, bei kontrollierter Temperatur.
Ausbau: 6 Monate in Edelstahlbehältern.
Flaschenverfeinerung: 1 Monat.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12,50% vol
Totalsäure: 6,00 gr/lt
Trockenextrakt: 25,50 gr/lt

LESE

Per Hand

TRAUBENSORTEN

65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara

12,5% vol	16°	6 m	1 m

Soc. Agr.NICOLIS srl - Via Villa Girardi, 29 - 37029 San Pietro in Cariano (VR) - 045 7701261 - info@vininicolis.com - www.vininicolis.com