



VALPOLICELLA

DOC CLASSICO

I NOSTRI VINI - VALPOLICELLA DOC



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

CONSIGLI GASTRONOMICI

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

RESA PER ETTARO

84 hl/ha

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

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12,50% vol
Acidità totale: 6,00 gr/lit
Estratto secco netto: 25,50 gr/lit

VENDEMMIA

Manuale

VITIGNI

65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara



12,5% vol



18°



6 m



1 m