

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINIFICAZIONE

Tradizionale, con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni, frequenti rimontaggi e fermentazione a temperatura controllata di 24-26 °C. Il prodotto, ultimata la fermentazione alcolica, viene decantato e ne segue la fermentazione malolattica. Il vino viene poi stoccato in serbatoi di acciaio inox per 3-4 mesi. Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. Ed infine l'affinamento in bottiglia per 2-3 mesi.

NOTE DELL'ENOLOGO

Di un bel colore rosso intenso, dai profumi ampi e fruttati, con sentori di ciliegia e mora. Al palato è fresco, rotondo e morbido, di media struttura e ben equilibrato.

ABBINAMENTO

Ideale con risotti, carni rosse e formaggi semi-stagionati.
Servire a 16 °C.

Colori d'Italia

Questa linea abbraccia i classici d'Italia con uno stile giovane e moderno. Strizza l'occhio alle tavole delle diverse tradizioni gastronomiche, facile da abbinare, una collezione di vini bianchi e rossi per riscoprire i sapori della famiglia italiana.



Provenienza
Valpolicella

Gradazione Alcolica
12%

Uve/Blend
Corvina Veronese 70%
Rondinella 20%
Corvinone 10%

PH
3.20

Acidità totale
5.50 g/l

**Periodo
Vendemmia**
Metà settembre

Zucchero residuo
6.50 g/l