



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DESCRIZIONE

Questo vino racchiude l'esperienza di quasi un secolo di storia della Famiglia. E' un vino moderno da antiche uve veronesi: Corvina, Rondinella e Corvinone,

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

Rosso autentico, di media struttura, dal profumo ben pronunciato di lampone e frutti rossi. In bocca è sapido ed armonico con spiccata acidità ed un finale lungo.

ABBINAMENTO

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

CAPITOLI

I grandi vini italiani della tradizione vinicola italiana incontrano la storia e la cultura della famiglia Pasqua in questa selezione che percorre lo stivale, attraverso i vitigni e le uve famosi in tutto il mondo.



Provenienza
Valpolicella

Gradazione Alcolica
12%

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

PH
3,20

Acidità totale
5,40 g/l

Periodo Vendemmia
Metà settembre

Zucchero residuo
7 g/l