



VALPOLICELLA DOC

“DALLA ZONA DI PRODUZIONE PIÙ
ANTICA DELLA VALPOLICELLA”



AREA DI PRODUZIONE

Le uve del nostro Valpolicella si trovano sulle colline del Lago di Garda Veronese.

VITIGNO

Corvina, Rondinella, Molinara

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia a mano ha inizio la terza settimana di settembre. Dopo una macerazione di circa 10/12 gg il mosto ottenuto viene fermentato in serbatoi di acciaio per permettere al vino di esprimere in pienezza il suo bouquet.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color rosso rubino. Al naso fresco con note di frutti di bosco e ciliegia. Piacevole al palato dove ritroviamo gli aromi del naso di frutti rossi che ben bilanciano la salinità e il tannino di questo vino.

ALCOOL 12,5%



IL CONSIGLIO

Un rosso adatto ad ogni occasione, da abbinare con carni bianche e formaggi stagionati non piccanti, paste al forno con sughi di carne.

