



# VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

“APPELLATIVO DATOGLI PER L'ELEVATO  
GRADO ALCOLICO DELLE SUE UVE”



## AREA DI PRODUZIONE

I vigneti del Valpolicella Superiore, appellativo datogli per l'elevato grado alcolico delle sue uve, si estendono nel cuore della Valpolicella, alle porte di Verona.

## VITIGNO

Corvina, Corvinone, Rondinella

## VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia rigorosamente a mano inizia la prima metà di ottobre. La leggera pressatura è seguita da una macerazione in acciaio a temperatura controllata per 10/12 gg. Finita la fermentazione il vino viene affinato in botte per qualche mese.

## COLORE

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color rosso rubino brillante. Aromi e sentori di frutta rossa, ciliegie mature e fiori al naso. Piacevole e asciutto al palato con note di frutti rossi e mandorla amara, che ben bilanciano il tannino di questo vino.

ALCOOL 13,5% 

## IL CONSIGLIO

Si abbina benissimo a carni bianche nobili come la faraona, fagiano, arrostiti di vitello o maiale, risotti.

