

## Valpolicella Classico Doc

Colore: Rosso rubino brillante  
Profumo: Delicato, floreale fragrante che ricorda la viola, la rosa,  
Sapore: Fresco, asciutto e equilibrato  
con sentori di ciliegia e mandorla  
Terreno: Tendenzialmente argilloso e calcareo  
Uvaggio: 70% Corvina e Corvinone veronese  
20% Rondinella  
10% Molinara  
Sistema di Allevamento: Pergola veronese e guyot

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve in cassette da effettuarsi nel mese di Ottobre.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delicata delle uve.

La Fermentazione Alcolica viene condotta alla temperatura di 25 gradi per una durata di 8/10 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. La Fermentazione Malolattica avviene nel mese di Novembre ed il vino viene conservato nei serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

Parametri Analitici: Alcool svolto 12,5%  
Zucchero Residuo 3g/l Ph 3.40  
Estratto secco netto 27 g/l  
Acidità totale 5,70 g/l

Gastronomia: A tutto pasto e particolarmente idoneo ai primi piatti di pasta carne minestre e salumi.

Temperatura Di Servizio: 18°C