



VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Acesta este vinul roșu proaspăt, produs prin vinificație tradițională din struguri proaspeți imediat după recoltare care înglobează sufletul autentic al pământului din care provine:

Valpolicella Classico.

Culoare: roșu-rubiniu, cu nuanțe violet.

Buchet: combinații de fructe roșii și picante, vinos.

Gust: sec, cald, cu corp mediu, cu taninuri catifelate și echilibrate



SOIURI DE STRUGURI:



60% Corvina

20% Corvinone

20% Rondinella



STIL:

vin roșu sec



STICLA:

750ml



TEMPERATURA DE SERVIRE:

14° | 15° C



ALCOOL

12,50% vol

VIIILE

Situat în zona Valpolicella Classica. Altitudine cuprinsă între 100 și 250 de metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: foarte variat, în principal argilo-calcaros, parțial calcar, parțial de origine vulcanică. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergoleta dublă. Vârsta de producție a viței de vie: de la 15 la 25 de ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 18. Densitatea plantării: 3.300 butași viță de vie la hectar. Randament pe hectar: 100 hl.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: sfârșitul lunii septembrie, selectat exclusiv manual. Zdrobirea și deziorchinarea strugurilor. Fermentare, apoi maturare în recipiente de oțel. Stabilizare naturală.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază bine cu paste, carne și brânzeturi maturate.