



VALPOLICELLA DOC CLASSICO BIOLOGICO

Acest vin autentic provine din struguri cultivați în podgoriile organice situate pe cele mai înalte dealuri din zona Valpolicella Classico.

Reflectă valorile tradiției și durabilității la baza filozofiei de producție a Cantinei Valpolicella Negrar.

Culoare: roșu-rubiniu cu nuanțe violete.

Buchet: combinații de fructe roșii și picante, vinos.

Gust: sec, cald, cu corp mediu, catifelat și taninuri echilibrate.

VIILE

Acest vin este produs în prezent din struguri din două podgorii certificate ecologic din zona Valpolicella Classica. Prima este situată în valea Negrar, la 250 de metri deasupra nivelului mării, cu expunere sud/sud-vest. A doua este situată în Mazzurega (Fumane) la 450 de metri deasupra nivelului mării cu expunere sud-vest.

Tipul de sol: variabil, argilos-lutos, mediu calcaros și bogat în elemente fosile.

Viță de vie înierbată.

Sistem de susținere: pergoletă veroneză.

Vârsta viței de vie în producție: de la 6 la 40 de ani la Negrar; de la 3 la 40 de ani în Mazzurega. Încărcarea mugurilor pe butaș: 18.

Densitatea de plantare: de la 2.500 (pentru cele mai vechi podgorii) la 3.500 butași (pentru podgorii noi) la hectar.

ASOCIERE CULINARA

Mâncăruri din paste, mezeluri și brânzeturi cu maturare medie.



SOIURI DE STRUGURI



70% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella



TIP DE VIN

Vin roșu SEC



FORMAT

750 ml



TEMP. DE SERVIRE

16-18 °C



GRADUL ALCOOLIC

12.50% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: sfârșitul lunii septembrie, cules exclusiv manual.

Presare ușoară cu eliminarea ciorchinilor.

Fermentare, apoi maturare în rezervoare de inox.

Stabilizare: naturală.