



## VALPOLICELLA DOC

Este vinul roșu tânăr și direct care păstrează în sine sufletul autentic al pământului în care se naște: Valpolicella.

**Culoare:** roșu rubin, cu nuanțe violacee.

**Aromă:** combinații de fructe roșii, vinaceu și condimentat.

**Gust:** gust sec, cald, de corp mediu, catifelat și echilibrat în tanin.

### VIIILE

Situat în zona Valpolicella Classica. Altitudine între 100 și 250 metri deasupra nivelului mării. Tipul de sol: foarte variat, predominant argilolitos, parțial calcaros, parțial de origine vulcanică. Viță-de-vie înierbată. Sistem de cultivare: pergolă dublă. Vârsta vițelor aflate în producție: între 15 și 25 de ani. Încărcătura de muguri pe butuc: 18. Densitatea plantării: 3.300 vițe pe hectar. Randament per hectar: 100 hl.

### ASOCIERI CULINARE

Se potrivește cu preparate din paste, carne și brânzeturi maturate



### SOIURI DE STRUGURI:



60% Corvina

20% Corvinone

20% Rondinella



### TIP DE VIN

**Vin rosu sec**



### FORMAT

**750ml**



### TEMP. SERVIRE

**14° | 15° C**



### GRADUL ALCOOLIC

**12,50% vol**

### PROCESUL DE PRODUCTIE

Recoltă: sfârșitul lunii septembrie cu selecție exclusiv manuală. Presare delicată cu îndepărtarea ciorchinilor de struguri.

Fermentare și maturare în oțel.

Stabilizare: naturală.