



# DOMINI VENETI

## VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Acest blend elegant al celor de la Domini Veneti reprezintă un simbol al Veronei. Un vin roșu tânăr și fructat, cu caracter vibrant, care exprimă cu autenticitate terroir-ul zonei Valpolicella Classica. Produs de Domini Veneti – linie premium a Cantinei Valpolicella Negrar, fondată în 1933 – combină tradiția viticolă venețiană cu selecția riguroasă a strugurilor din parcelele colinare ale zonei Classico. Echilibrul dintre prospețime, fructozitate și structură medie îl face un vin mătășos și versatil, ideal pentru orice ocazie.

### TERROIR

**VIILE:** Viile de Corvina, Corvinone și Rondinella sunt cultivate în inima zonei Valpolicella Classica, pe versanții colinari la altitudini cuprinse între 100 și 250 de metri deasupra nivelului mării. Expunerea predominant sud-estică asigură o insolație optimă pe parcursul întregii perioade de vegetație, favorizând maturarea echilibrată a strugurilor. Sistemul de cultură tradițional este pergoleta veroneză, specific acestui teritoriu de secole.

**PERIOADA DE RECOLTARE:** Recoltarea are loc la sfârșitul lunii septembrie, exclusiv manual, în lăzi mici pentru a păstra integritatea bobelor. Sunt selectați doar strugurii complet maturi, cu echilibrul ideal între zahărul natural și aciditate – element esențial pentru un Valpolicella Classico de calitate.

**VINIFICATIE:** Strugurii sunt dezdocihinați și supuși unei presări blânde imediat după recoltare. Fermentația alcoolică are loc la temperaturi controlate, urmată de fermentația malolactică completă. Maturarea se desfășoară exclusiv în rezervoare de inox, tehnică care păstrează intact profilul fructat și prospețimea aromatică a soiurilor veroneze. Stabilizare naturală înainte de îmbuteliere.



### SOIURI DE STRUGURI

60% Corvina  
20% Corvinone  
20% Rondinella

**TIP DE VIN**      **FORMAT**  
Vin roșu sec      0,375 lt

**TEMP. DE SERVIRE**  
16 °C

**ZAHAR REZIDUAL**  
-

**GRADUL ALCOOLIC**  
12.5% vol

### CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

**CULOARE :** Roșu rubiniu intens, cu reflexe violacee, limpede și strălucitor.

**AROMA :** Bogat și expresiv, cu arome de fructe roșii proaspete și note condimentate elegante.

**GUST :** Sec, cald, cu structură medie, mătășos, cu taninuri echilibrate și aciditate vie. Final plăcut și persistent.

### ASOCIERI CULINARE

Paste, mezeluri italiene, brânzeturi semi-maturate, preparate din carne de pui sau vițel. Formatul de 375 ml – alegerea elegantă pentru o porție individuală sau degustare.

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi