



## Valpolicella Classico

<b>Vino</b>	Rosso secco
<b>Vitigni</b>	50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% altri vitigni autorizzati.
<b>Vendemmia</b>	Uve raccolte a mano, in casse di plastica, ed immediata diraspa pigiatura.
<b>Gradazione</b>	12.50°
<b>Note</b>	Colore rosso-rubino, con profumo di mandorla, e toni di rosa e ciliegia, dal gusto fresco e secco, piacevolmente acidulo.
<b>Abbinamenti</b>	Paste, Minestre, Salumi, Bolliti, Carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	Temperatura ambiente; d'estate leggermente fresco
<b>Superficie</b>	Uve selezionate in 16 ettari di vigneti di vari anni d'impianto
<b>Esposizione</b>	Ovest - Sudovest
<b>Terreno</b>	Argille rosse e brune, vulcaniti e calcari eocenici
<b>Forma di allevamento</b>	Pergola Trentina Semplice
<b>Ceppi per ettaro</b>	4200
<b>Acidità</b>	5.50 - 6.00 grammi per litro