



Valpolicella Classico Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Note degustative

Vino rosso dal colore rubino brillante e con sentori di frutti di bosco ed una leggera nota speziata di cannella.

Perfetto abbinato a piatti di pasta all'uovo con ragù di carne oppure carne bianca alla griglia.



Note tecniche

Zona di produzione: Valpolicella Classica

Uve: 75% Corvina - Corvinone and 25% Rondinella

Vendemmia: fine settembre - esclusivamente fatta a mano

Maturazione e affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese.

Alcol: 13%

Temperatura di servizio: 16 - 18 gradi

