



VALPOLICELLA

DOC CLASSICO



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino di media intensità.

Profumo: fresco e fruttato, con note di ciliegie e marasche.

Sapore: buon corpo, spiccata acidità, amarognolo, sapido ed armonico.

VINIFICAZIONE

Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 10 giorni, a temperatura controllata.

Maturazione: 6 mesi in acciaio.

Affinamento in bottiglia: 1 mese.

CONSIGLI GASTRONOMICI

Cibi: pasti completi di tutti i giorni. Ideale con antipasti di salumi misti, pizza e, servito fresco, anche con pesci grassi.

VITIGNI:

65% Corvina

25% Rondinella

10% Molinara

RESA PER ETTARO:

84 hl/ha

VENDEMMIA:

manuale

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 12,50% vol

Acidità totale: 6,00 gr/lit

Estratto secco netto: 25,50 gr/lit

