



VALPOLICELLA CLASSICO

TENUTE SALVATERRA

Denominazione: **Valpolicella classico DOC**

Vitigni: **Corvina, Corvinone, Rondinella ed altre varietà del territorio**

IL TERRITORIO:

Collocazione Geografica: Valpolicella classica

Sistema di allevamento: guyot

Conduzione dei vigneti: con agricoltura sostenibile e grande attenzione ai cicli naturali

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: metà settembre

Appassimento: le uve non vengono appassite ma vinificate fresche

Vinificazione: pigiatura soffice dell'uva diraspata

Fermentazione: a temperatura controllata

Durata fermentazione: circa 7/10 giorni

AFFINAMENTO:

- in acciaio

DATI ANALITICI:

- Gradazione 13°
- Zuccheri Residui 6 gr/lit
- Estratto secco 29 gr/lit

NOTE DEGUSTATIVE

Il Valpolicella Classico è un vino semplice ma elegante, di un bel rosso rubino con sfumature violacee. Dotato di un intenso bouquet che rimanda alla marasca giovane, delicati sentori floreali e qualche leggera nota speziata.

Al palato si presenta morbido, beverino ed indubbiamente fresco.

Si sposa perfettamente con antipasti di terra, primi piatti e formaggi freschi.

Molto interessante l'abbinamento con pesci magri.

