



REGUSO

Valpolicella

DOP

Nome Vino	Reguso Valpolicella DOP
Regione	Veneto
Bottiglie Prodotte	6.000
Resa per ettaro	90q/ha
Uve	85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Corvinone
Vinificazione	Pigiatura con diraspatura delle uve e successiva fermentazione con macerazione di 7/10 giorni a temperatura controllata di 20/24 °C. Pressatura soffice delle vinacce. Sosta in acciaio fino all'imbottigliamento
Maturazione	In acciaio per un periodo minimo di 6 mesi
Alcol	14% vol.
Acidità Totale	5.40 g/l
Residuo Zuccherino	1.70 g/l
Colore	Rosso brillante tenue
Profumo	Ciliegia e mora dominano il bouquet di frutta a bacca rossa
Sapore	Piacevole, intenso ed equilibrato
Abbinamenti	Si abbina con piatti saporiti, carni bianche e formaggi di media stagionatura
Temperatura di Servizio	Stappre un'ora prima e servire a 16°-18°C