



VALPOLICELLA Doc Classico

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore rosso rubino di media intensità. Il profumo è vinoso, caratteristico, gradevole e delicato, ricorda i frutti che maturano in zona: ciliegie, marasche e prugne. Il sapore è asciutto, di buon corpo, amarognolo, sapido e armonico, talvolta accattivante per il pungente dello zenzero, nota tipica nei nostri vini.

VIGNETI: Di proprietà, situati nella zona pedecollinare della Valpolicella Classica.

VINIFICAZIONE: Le tradizionali uve rosse prodotte nei vigneti in Valpolicella, vengono sottoposte ad una pigiadiraspatura soffice e vinificate in rosso per 12 giorni di macerazione sulle bucce. La temperatura di fermentazione è fondamentale per questa tipologia di vino giovane e non deve superare i 22°C per poter ottenere oltre alla spiccata tipicità, anche quei profumi floreali e fruttati che lo contraddistinguono.

CONSIGLI GASTRONOMICI: È il vino ideale per il pasto completo di tutti i giorni, non appesantisce, nel pasto veloce di mezzogiorno. Provocante ma da provare con anguille e pesci grassi, non ha eguali con la pizza.

DATI ANALITICI:
gradazione alcolica - 12,5% vol
acidità totale - 5,70 gr/lt
estratto secco netto - 23,50 gr/lt

RESA PER ETTARO: 84 hl/ha

VITIGNI: Corvina 65% - Rondinella 25% - Molinara 10%

VENDEMMIA: manuale, si tiene ai primi giorni di ottobre