

VALPOLICELLA

DOC



Vitigni

Corvina, Corvinone, Rondinella

Metodo di produzione

La vendemmia inizia alla fine di Settembre.

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox e dura circa 15-20 giorni.

Il vino viene quindi separato dalle bucce tramite pressatura soffice e conservato in serbatoi di acciaio per alcuni mesi fino all'imbottigliamento.

Note di degustazione

Rosso porpora. Note intense di ciliegie dolci nere con un tocco di mandorle amare e frutta matura.

Corpo pieno, intenso con tannini rotondi e retrogusto lungo.

Abbinamenti

Ideale quando abbinato a primi piatti con sughi saporiti e ragù di carne, carni alla griglia e salumi.

Temperatura di servizio

16° - 18° C

Titolo alcolometrico

13,00% vol.