



Valpolicella DOC Classico

VINI ROSSI



Alcool: 13% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Zona classica della Valpolicella a nord di Verona. Tenuta nel comune di S. Ambrogio di Valpolicella.

Uve: Da uve rosse Corvina (60%), Rondinella (35%) e altre varietà (5%).
Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

Composizione del suolo: Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale ed alluvionale.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 6-7 giorni a temperatura controllata (20-22°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino secco, corposo ed intenso.

Colore: Rosso rubino intenso, tendente al granato.

Profumo: Intenso, fine, fragrante, ricorda le mandorle amare.

Sapore: Asciutto, corposo e vellutato.

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.)

Conservazione: Può invecchiare fino a 4-5 anni dalla vendemmia.
Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da arrosti, carni ai ferri, cacciagione e formaggi stagionati.

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,20 g/l

Zucchero: 8,9 g/l

SO2 totale: 98 mg/l

SO2 libera: 28 mg/l

Estratto secco netto: 26,8 g/l

Acidità volatile: 0,30 g/l