

## Valpolicella classico



Varietà delle uve: Corvina, Corvinone, Rondinella e piccola percentuale di altri vitigni antichi.

Descrizione organolettica: Colore rosso rubino tenue, profumo vinoso che ricorda essenze floreali, rosa e viola, con accenti fruttati tipici della Corvina: ciliegia, lampone, amarena e pepe nero. Al palato esprime il sapore delle uve appena pigiate, di vino giovane, fresco e con un'alcolicità moderata. Asciutto e sapido, piacevolmente elegante, fine ed equilibrato.

Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve raccolte a mano e fermentazione naturale con lieviti indigeni. Dopo una permanenza di circa 6 mesi in cemento, si affina in bottiglia per altri 3 mesi.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Longevità: Da 3 a 6 anni.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Vino da tutto pasto, godibile con fresche portate estive, in particolare con primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi freschi. Ottimo anche con il cotechino e la pearà (tipica salsa pepata del veronese).

### SERVIZIO:

15° - 18° C