

VALPOLICELLA CLASSICO



REGIONE	Veneto
APPELLATIVO	Doc (Denominazione di origine controllata)
UVE	Corvina/Corvinone, Rondinella e Molinara.
VIGNETI	Vigneti posti sulle colline di Marano, nella Valpolicella Classica. I terreni sono compatti, calcareo-eocenici. Terrazzati con muri a secco "marogne".
RACCOLTA	Raccolta manuale ad inizio ottobre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice con diraspatura. Breve fermentazione tradizionale con bucce.
ANALISI	Alcol 12% Acidità totale 6 gr/lit Residuo zuccherino 4/5 gr/lit Estratto Secco 24/25 gr/lit
CARATTERISTICHE	Colore rosso rubino di media intensità, profumo vinoso, fruttato. Sapore asciutto, armonico e con tipico retrogusto amarognolo.
MATURAZIONE	In vasche di acciaio.
ABBINAMENTI	Vino rosso secco ideale per ogni giorno, si accompagna idealmente con piatti di pasta, bolliti misti e salumi cotti, formaggi di media stagionatura. Servire ad una temperatura ambiente, circa 18°C.
ANNATA	Vino di pronta beva, da bere non oltre i 2 anni dalla vendemmia.