

Valpolicella classico superiore



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

Descrizione organolettica: Il colore rosso rubino con riflessi violacei fa da preludio agli intensi profumi fruttati e floreali, in particolare la ciliegia e la viola, cui fanno eco sfumature più fresche di erbe aromatiche. In bocca si presenta fresco, rotondo e persistente, con una piacevole vinosità.

Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve raccolte a mano e fermentazione naturale con lieviti indigeni. Sapiente affinamento di minimo 2 anni.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Longevità: Da 4 a 8 anni.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

SERVIZIO:

17° - 18° C