

## Вальполичелла Классико Супериоре



Тип винограда: Корвина, Корвион, Рондинелла и небольшой процент других автохтонов.

Органолептические характеристики: Цвет - темно-красный с фиолетовым отблеском и с интенсивным цветочно-фруктовым ароматом фиалки и вишни, дополненным пряной ноткой. На вкус свежее, полнотелое, стойкое с приятным винным вкусовым оттенком.

Винификация: Мягкое прессование, затем ферментация на натуральных дрожжах и 12 месяцев выдержки в цементной бочке. Рафинация в бутылках - 3 месяца.

Крепость: 13,5% vol.

Срок хранения: От 4 до 8 лет.

### Гастрономические сочетания:

первые блюда, например паста с мясным соусом, колбаса (салями), красное мясо, выдержанные сыры.

### Температура подачи :

17° - 18° C