



VALPOLICELLA

Denominazione di origine controllata
VINO NON FILTRATO

TIPOLOGIA: *Vino rosso secco*

VIGNETI: *Tutte le uve provengono da vigneti di proprietà allevati a guyot dai quali otteniamo una bassa resa di uva per pianta per esprimere al meglio le caratteristiche delle varietà autoctone.*

UVAGGIO: *Corvina 40% Corvinone 30%, Rondinella 30%.*

RACCOLTA: *Uva selezionata e raccolta a mano*

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox dove ad una fase di macerazione a freddo segue una lenta fermentazione spontanea

GRADAZIONE: *13% vol.*

DESCRIZIONE: *Colore, rosso brillante con riflessi tendenti al viola. Al naso, note floreali di rosa con note di ciliegie e lamponi. Al gusto morbido con buona acidità e buona persistenza.*

ABBINAMENTI: *Vino giovane e fresco, ideale per aperitivi e a tutto pasto. Si accompagna a salumi, formaggi non stagionati, zuppe e carni bianche.*

Temperatura di servizio. 15 - 18°C

FORMATI: *0,75 l.*