



AZIENDA AGRICOLA MERONI

IL VELLUTO®

VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. SUPERIORE 2005

Zona di produzione: Valpolicella
Classica

Vitigno: Corvina Veronese,
Rondinella, Molinara.

Terreno: Calcareo-Argilloso

Tipologia di allevamento: Pergola e
Guyot

Tecnica di produzione: Appassimento
naturale delle uve per circa 30-35
giorni. Fermentazione in acciaio.
Affinamenti in botti di rovere di
Slavonia da 25 hl per 2-3 anni, 6 mesi
di bottiglia e immissione in
commercio

Contenuto:

Alcool: 14,50% vol.

Acidità: 5,79 gr/l.

Zuccheri: 4,80 gr/l.

Estratto secco totale: 33,90 gr/l.

Durata di conservazione: 6-8 anni

Temperatura di servizio: 16°-18° C

Formati: 750 ml e 1500 ml - cartone
da 6 bottiglie.

