



Valpolicella doc

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina - Rondinella - Molinara

Colore: rosso rubino

Bouquet: fine, fragrante, con sentori di more e di ciliegie

Sapore: asciutto, intenso ed armonico

Metodo di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 5-7 giorni

Affinamento: in acciaio

Consumo: vino da gustare al meglio nell'arco di 3 anni, servito alla temperatura di 15-16°C