

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE



IT

Zona di produzione

Valpolicella classica

Vitigno

Corvina 5%, Corvinone 90% Rondinella 5%

Affinamento

fermentazione ad acino intero in botte di rovere francese con lieviti indigeni, invecchiamento in cisterna d'acciaio e in botti in rovere

Alcool

13,5% Vol

Colore

rosso rubino intenso

Bouquet

intenso e raffinato con note di ciliegia che evolve su spezie e pepe nero

Sapore

armonico, elegante e di buona persistenza

Abbinamento

primi piatti e secondi di carne, zuppe

EN

Area of Production

Classical Valpolicella Area

Grape varieties

Corvina 5% Corvinone 90% Rondinella 5%

Vinification

whole -berry fermentation in french oak barrels with indigenous yeasts , aging in stainless steel tanks and oak barrels

Alcohol content

13,5% Vol

Colour

intense ruby red

Bouquet

fine and intense with notes of cherry that evolve on spices and black pepper

Taste

harmonious, elegant and with good persistence

Pairing

pasta dishes with important sauces, second courses of meat, soups