

SALVATERRA



VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.

Denominazione: Valpolicella Classico
DOC

Uvaggio: 60% Corvina, 25% Corvinone,
10% Rondinella, 5% Oseleta

TERRITORIO:

Collocazione geografica: Valpolicella Clas-
sica

Sistema di allevamento: guyot e pergola

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: metà settembre

Vinificazione: fermentazione a tempera-
tura controllata per 7/10 giorni

INVECCHIAMENTO:

6 mesi in acciaio

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 13%Vol

Zucchero residuo: 3,80 gr/lit

Acidità totale: 5.60 gr/lit

NOTE DEGUSTATIVE:

Il Valpolicella Classico si presenta alla vista
con un bel colore rosso rubino brillante.

Fruttato e floreale evoca al naso le ciliegie
fresche e la rosa canina. Al palato è un vi-
no dal sapore pulito e schietto e ricco di
acidità, caratteristico.



SALVATERRA

Forgiamo Passione.