

SALVATERRA



VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.

Denominazione: Valpolicella Classico DOC

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

TERRITORIO:

Collocazione geografica: Valpolicella Classica

Sistema di allevamento: guyot e pergola

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: metà settembre

Vinificazione: fermentazione a temperatura 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 vino dal sapore pulito e schietto e ricco di acidità, caratteristico.



SALVATERRA

Forgiamo Passione.