

VALPOLICELLA D.O.C.

DENOMINAZIONE:

Valpolicella DOC

VITIGNI:

60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella.

IL TERRITORIO:

Collocazione geografica: Valpolicella.

Sistema di allevamento: guyot e pergola.

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: metà settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve diraspate.

Fermentazione: a temperatura controllata per circa 7/10 giorni.

INVECCHIAMENTO:

6 mesi in acciaio.

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 12,5%Vol.

Zucchero residuo: 4,2 gr/lit.

Estratto secco: 35,4 gr/lit.

Acidità totale: 5,20 gr/lit.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il Valpolicella doc è un vino fresco, semplice ed elegante, si colora di un bel rosso rubino con riflessi violacei. Floreale, fruttato e speziato, evoca le ciliegie fresche. Al palato è un vi-no dal sapore pulito e schietto, fresco e aspro, caratteristico.

