

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

D.O.C.G.
CLASSICO

gli Archi

- Zona di produzione** Valpolicella classica
- Vitigno** Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%
- Affinamento** Appassimento naturale delle uve, fermentazione con macerazione, invecchiamento in cisterne d'acciaio
- Alcool** 13% Vol
- Colore** Rosso rubino intenso con riflessi violacei
- Bouquet** Profumo avvolgente che invade il naso e ricorda la ciliegia, l'amarena e la mandorla
- Sapore** Piacevolmente viscoso con una continua proposta di aromi fruttati bilanciati da una bella freschezza
- Abbinamento** Si accompagna a dolci secchi come paste frolle, dolci a base di frutta secca, oppure in contrasto con formaggi erborinati e mostarde

- Area of Production** *Classical Valpolicella Area*
- Grape varieties** *Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%*
- Vinification** *Natural drying, fermentation with maceration, aging in steel casks*
- Alcohol content** *13% Vol*
- Colour** *Ruby red with violet highlights*
- Bouquet** *Enveloping aroma that invades the nose and recalls cherry, black cherry and almond*
- Taste** *Pleasantly viscous with continuous proposal of fruity aromas balanced by a nice freshness*
- Pairing** *It goes well with dry desserts such as shortbread, desserts based on dried fruit, or in contrast with blue cheeses and mustards*




CORTE ARCHI
FERNANDO CAMPAGNOLA