

# RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO GLI ARCHI



IT

## 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 per almeno 18 mesi

## 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

EN

## Area of Production

Classical Valpolicella Area

## Grape varieties

Corvina 40%, Corvinone 30% Rondinella 30%

## Vinification

Natural drying, fermentation with maceration, aging in steel casks for 18 months

## 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