

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE



IT

Zona di produzione

Valpolicella classica

Vitigno

Corvina 40%, Corvinone 30% Rondinella 30%

Affinamento

fermentazione naturale con macerazione, invecchiamento in cisterna d'acciaio per 6 mesi e 6 mesi in botti in rovere

Alcool

13% Vol

Colore

rosso rubino intenso

Bouquet

intenso e raffinato con note di ciliegia che evolve su spezie e pepe nero

Sapore

armonico, elegante e di buona persistenza

Abbinamento

primi piatti e secondi di carne, zuppe

EN

Area of Production

Classical Valpolicella Area

Grape varieties

Corvina 40%, Corvinone 30% Rondinella 30%

Vinification

natural fermentation with maceration, aging in steel vats for at least 6 months and 6 months in oak barrels

Alcohol content

13% Vol

Colour

intense ruby red

Bouquet

fine and intense with notes of cherry that evolve on spices and black pepper

Taste

harmonious, elegant and with good persistence

Pairing

pasta dishes with important sauces, second courses of meat, soups