



**ZONIN**  
VITICULTORI DAL 1821

## Valpolicella Classico



**CLASSIFICAZIONE**  
DOC



**TERRITORIO**  
Valpolicella



**UVE**  
70% Corvina  
20% Rondinella  
10% Molinara



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% in volume



**FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e diraspatura, il mosto subisce un processo di fermentazione e macerazione di 2 settimane in vinificatori verticali a temperatura controllata, che consentono la delicata estrazione di colore e sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia.

### COLORE

Rosso rubino, luminoso dalle calde note granate.

### PROFUMO

Ampio ed estremamente complesso, con note vinose e nuance ben definite di mandorla su sfondo di piccoli frutti rossi.

### SAPORE

Strutturato ed armonico. Al finale persistono note fini di spezia e frutti rossi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve idealmente a 16° - 18° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto si accompagna ottimamente a primi piatti della tradizione veneta, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	76	316	0,75	1,4	76	8 002235 692557	-	-	-	-
Imballo	236	327	4,5	8	162	8 002235 692656	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	472,5	882	800	-	21	5	105	630