



Valpolicella Classico



CLASSIFICAZIONE
DOC



TERRITORIO
Valpolicella



UVE
Corvina
Rondinella
Molinara



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.



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 grante.

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	241	323	4,5	8	163	8 002235 692656	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	472,5	882	800	-	21	5	105	630