



VALPOLICELLA  
CLASSICO DOC  
BIOLOGICO

- Zona di produzione:** Comune di Negrar, località San Vito - 45°30'48.36" N, 10°55'46.49" E
- Luogo di produzione delle uve:** Italia, Verona, Negrar
- Tipologia di terreno:** Argilloso con scheletro calcareo bianco
- Altezza vigneti:** 200 m s.l.m.
- Uve:** Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 35%, Molinara 5%
- Eta' delle viti:** 15 - 20 anni
- Sistema di allevamento:** Pergola veronese
- Resa:** 100 q.li ha
- Vendemmia:** Dalla metà di settembre - uve raccolte e selezionate a mano in cassette da 20 Kg
- Vinificazione:** In acciaio a temperatura controllata per 8 - 10 gg
- Affinamento:** In acciaio per 7 mesi, in bottiglia per 4 mesi prima della commercializzazione
- Bottiglie prodotte:** 6000 annue
- Degustazione:** Colore: rosso rubino acceso con riflessi porpora  
Profumo: frutta fresca appena colta, note floreali  
Sapore: fresco, sapido con tannini moderati e non aggressivi
- Abbinamenti:** Primi piatti di pasta, risotti, secondi di carni bianche, pollame, bolliti
- Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C
- Potenziale d'invecchiamento:** 3 - 4 anni



IT BIO 009  
AGRICOLTURA ITALIA

LA DAMA Società Agricola

Via Quintarelli, 39 - 37024 SAN VITO DI NEGRAR (VR) P.i.v.a. 03667360238  
Tel: +39 045 6000728 Fax: +39 045 6011442 info@ladamavini.it - www.ladamavini.it