



VALPOLICELLA
CLASSICO DOC
BIOLOGICO

- Zona di produzione: Comune di Negrar, località San Vito - 45°30'48.36" N, 10°55'46.49" E
- Tipologia di terreno: Argilloso con scheletro calcareo bianco
- Altezza vigneti: 200 m sul livello del mare
- Uve: Corvina 60%, Corvinone 10%, Rondinella 25%, Molinara 5%
- Eta' delle viti: 15 - 40 anni
- Sistema di allevamento: Pergola veronese
- Resa: 100 q.li ha
- Vendemmia: Dalla metà di settembre - manuale
- Vinificazione: In cemento a temperatura controllata per 10 giorni
- Affinamento: In acciaio per 7 mesi, in bottiglia per 4 mesi prima della commercializzazione
- Bottiglie prodotte: 20000 annue
- Degustazione: Colore: rosso rubino vivo
Profumo: immediatamente percettibili la florealità della viola e il pepe nero tipico della corvina
Sapore: fresco, sapido con tannini moderati e non aggressivi
- Abbinamenti: Primi piatti di pasta, risotti, secondi di carni bianche, pollame, bolliti
- Temperatura di servizio: 14 °C
- Potenziale di invecchiamento: 3 anni



IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA