Valpolicella

Vigne Alte

Doc Superiore

Zona di produzione:

Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo:

terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Vitigni:

Corvina Rondinella

Raccolta:

a mano selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione:

vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 6-8 giorni

Affinamento:

in botte di rovere per circa un anno

Dati analitici:

alcool 13% vol.



Colore:

rosso rubino vivo

Bouquet:

vellutato, elegante, con sentori di fieno e frutta

Sapore:

armonioso, pieno, persistente

Abbinamento gastronomico:

carni rosse ai ferri, paste con sughi e formaggi fermentati

Consumo:

vino da gustare al meglio nell'arco di 3 anni

Temperatura di servizio:

16°--18°C

