



VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. - BIO



Cépages: 85% Corvina, 15% Rondinella.

Âge moyen des vignes: 20 ans.

Sol: argileux et riche en pierre.

Vendanges: fin Septembre.

Vinification: après des vendanges manuelles, les grappes sont égrappées et pressées. Après nous procédons à une fermentation rouge traditionnelle à température contrôlée avec 10 jours de macération des pellicules. A la fin de la fermentation alcoolique, le vin est soutiré puis stocké en inox jusqu'à la mise en bouteille.

Alcool: 12.5%

Sucres résiduels: 2 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis pâle aux reflets violets.

Nez: frais, fruité et floral ; les notes de violette, de cerise et de fruits rouges sont reconnaissables.

Bouche: jeune, fraîche et gouleyante, le léger sucre résiduel lui confère un bel équilibre et une belle harmonie.

Accompagnements: entrées, soupes, tartare de bœuf, plats typiques de la cuisine méditerranéenne.

Température de service: 14-16 °C / 57-61 °F.