



VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. - BIO



Grape Varietals: 85% Corvina, 15% Rondinella

Vineyards: zones les plus adaptées au sein des cinq communes qui composent la Valpolicella Classica

Average age of the vines: 20 ans

Soil: argileux et riche en squelette

Harvest Period: fin septembre

Vinification: récolte manuelle des grappes ; foulage immédiat avec un fouloir-égrappoir ; fermentation avec macération pendant une dizaine de jours à température contrôlée. Cette opération est suivie d'un décuvage et d'un stockage en récipient en acier inoxydable pendant quelques mois

Alcohol Content: 12,00 % vol

Residual Sugar: 5,5 g/l

Color: couleur rouge rubis intense aux reflets légèrement violacés

Aroma: parfums vineux intenses et complexes, avec une prédominance de violette et de cerise et des notes légèrement épicées

Palate: vin jeune, à la structure discrète, avec un équilibre harmonieux entre les tannins, la composante acide et le léger sucre résiduel

Food Suggestions: premiers plats, soupes, hors-d'œuvre et plats typiques de la cuisine méditerranéenne

Serving Temperature: 14-16 °C / 57-61 °F