



## VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. - BIO



**Grape Varietals:** 85% Corvina, 15% Rondinella

**Vineyards:** zone piu' vocate all' interno dei cinque comuni che compongono la Valpolicella Classica

**Average age of the vines:** 20 anni

**Soil:** argilloso e ricco di scheletro

**Harvest Period:** fine di settembre

**Vinification:** accolta manuale dei grappoli; immediata pigiatura con pigiadiraspatrice; fermentazione con a macerazione di una decina di giorni a temperatura controllata. Segue svinatura e stoccaggio in acciaio inox per alcuni mesi

**Alcohol Content:** 12.00 % vol

**Residual Sugar:** 5.5 grammi per litro

**Color:** colore rosso rubino carico con riflessi leggermente violacei

**Aroma:** profumi vinosi intensi e complessi , con prevalenza di viola e ciliegia e note leggermente speziate

**Palate:** vino giovane, di discreta struttura, con armonico equilibrio tra tannini, componente acidica e leggero residuo zuccherino

**Food Suggestions:** primi piatti, zuppe, antipasti e piatti tipici della cucina mediterranea

**Serving Temperature:** 14-16 °C