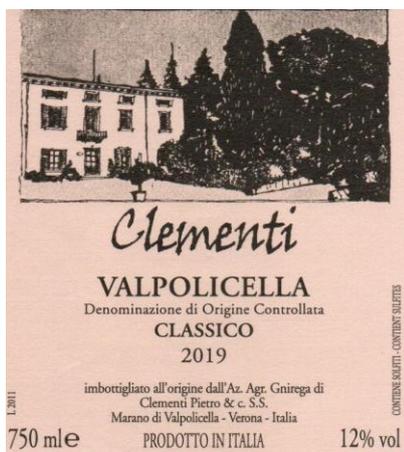




## Scheda tecnica

### Valpolicella classico d.o.c.



Uve: 65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara.

Vigneto: Collina Masua  
Esposizione: est-ovest  
Altitudine: da 350 a 400 mt. –  
coltivazione a pergola corta

Terreno: argilla e calcare – resistente alla siccità

Tipo di vinificazione:

Il Valpolicella, vendemmiato a mano, viene vinificato a metà Settembre. Fermenta per circa dieci giorni; vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno e un delastage a metà del processo di fermentazione. Viene poi svinato. Il vino, non filtrato, viene travasato quattro volte, messo a riposo in botti d'acciaio, quindi imbottigliato verso Aprile.

Bottiglia: LT 0,750  
Grado alcolico: 12 %  
Estratti: 26 g/l

Acidità: 5,7 g/l  
Zuccheri riduttori: 0,7 g/l

Caratteristiche del vino:

il Valpolicella Classico è particolarmente pregiato per la classicità dei sentori di frutta, pera e ciliegia, di vaniglia, i suoi profumi delicati e le sue avvolgenti delicatezza e sapidità, che lo rendono facile da abbinare.

Servizio: si consiglia di stappare almeno un'ora prima, e di servirlo in bicchieri balloon a temperatura di 15-18°C