



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

È inconfondibile l'intenso profumo di uva matura e fiori di mandorlo con cui il Valpolicella Classico Superiore inebria l'olfatto. La sensazione di raffinatezza e calore che il suo delicato sapore crea a contatto con il palato, sembra raccontare tutta la cura e la passione con cui le sono state "cullate" nel loro nascere e cresciute sulla vigna. La festa della vendemmia, la successiva pigiatura e l'inconfondibile tocco di un'esperienza decennale contribuiscono poi a rendere questo vino, con il suo importante colore rubino, un vino che parla di sé anche con il suo gusto vinoso, caldo e vellutato.

Vigneti: Pergola Veronese con viti di 35 anni sita nel comune di San Pietro in Cariano, Valpolicella Classica

Metodo di produzione: Le uve vengono manualmente selezionate in base al grado di maturazione e subito pigiate

Affinamento: 6-12 mesi di maturazione in botte di rovere francese, 6 mesi di acciaio prima dell'affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia

Uve: 65% Corvina, 20% Rondinella 10% Corvinone e 5% Molinara

Colore: rosso rubino

Profumo: delicato, maturo, con note di frutta matura e leggermente speziato

Sapore: asciutto, vellutato, caldo, raffinato

Grado Alcol: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 18°C , aprire poco prima del servizio

Gastronomia: vino a tutto pasto, lo si può accompagnare ad un gran numero di pietanze fra le quali: minestrone, brasati, arrostiti, carni in umido e formaggi.