

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Il nostro Valpolicella Classico Superiore nasce dalla selezione dei grappoli più maturi e dall'utilizzo di uve autoctone che portano una buona struttura e tannicità.

L'uvaggio, composto da Corvina, Corvinone e Rondinella è completato dall'utilizzo di Negrara e Croatina, le quali aiutano il vino ad ottenere un miglior risultato nell'affinamento nei dodici mesi in botte di rovere.

Il colore rosso rubino ci fa capire che è un vino con una certa importanza, i profumi di ciliegia matura e uva passa sono completati da alcuni terziari speziati sviluppati durante l'affinamento in legno.

Il sapore pieno ed equilibrato lo porta ad essere un ottimo compagno di pasto per molte pietanze, da pastasciutta ben condita a carni leggere. La conservazione può protrarsi per 8-10 anni dall'acquisto, consigliata in un luogo fresco (15°C), umido (75%) e al riparo dalla luce. La temperatura di servizio consigliata è di 15°C.



Vitigno:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Negrara, Croatina

Vigneto:

Pergola Veronese di pianura con terreno limoso-argilloso mediamente calcareo

Disciplinare di Produzione:

Valpolicella DOC

Affinamento:

Botti in rovere 12 mesi

Colore:

Rosso Rubino

Profumo:

Ciliegia matura e uva passa

Sapore:

Morbido ed equilibrato

Grado alcolico:

13%

Capacità:

750 ml

Abbinamenti:

Primi piatti e carni leggere



Azienda Agricola Mizzon

Via Quar, 23
37029 San Pietro in Cariano
Verona - Italy

+39 045 772 5705
info@cantinamizzon.com
www.cantinamizzon.com

cantinamizzon
mizzon_winery
CantinaMizzon

Questa cantina
è membro di:

