



# Valpolicella DOC Classico Superiore

Il nostro Valpolicella Classico Superiore è realizzato dai grappoli provenienti dai nostri vigneti in collina, a Marano di Valpolicella, denominati "del Sette". Utilizziamo solo uve appena raccolte per mantenere una buona beva. Il terreno calcareo regala struttura e mantiene freschezza e mineralità, che ritroviamo nei profumi. Al palato presenta una media struttura. La maturazione in botti di rovere regala a questo vino un ottimo equilibrio tra tannicità e morbidezza.

**Uvaggio:** Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara 5%, altre uve autoctone 5%

**Vigneto:** Pergola veronese (250 m s.l.m) con terreno a base di tufo e calcare

**Disciplinare di produzione:** Valpolicella DOC

**Affinamento:** circa 30 mesi

**Grado alcolico:** 13% Vol

**Capacità bottiglia:** 750 ml

**Colore:** Rosso rubino

**Naso:** Ciliegia matura, spezie, uva passa e sentori balsamici

**Palato:** Equilibrato tra freschezza e morbidezza

**Abbinamenti:** da carni rosse leggere e primi piatti

**Temperatura di servizio:** circa 16° C