



Valpolicella

DOC



VITIGNI

40% Corvina
20% Rondinella

40% Corvinone



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari nel paese di Illasi e Oasi Musella, provincia di Verona. Altitudine 175m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese. Suolo medio-impasto alluvionale con presenza di scheletro. Produzione in vigna di circa 100 q/ha.



RACCOLTA

Vendemmia manuale nel mese di settembre al raggiungimento della perfetta maturazione fenolica.



VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 22-24°C per 8-10 giorni. Successiva pressatura soffice. Affinamento in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.



ALCOL

12,5% Vol.



COLORE

Rosso rubino vivo.



PROFUMO

Sentori fini e speziati con note di piccoli frutti rossi e ciliegie.



SAPORE

Fine, elegante e persistente.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente con primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C – 18°C.