



È il vino rosso giovane e immediato che custodisce in sé l'anima autentica della terra in cui nasce: la Valpolicella.

DATI ANALITICI

Alcol svolto 11,50% Vol.
Zuccheri riduttori residui 5,00 g/l
Acidità totale 5,70 g/l
Estratto totale secco 24,00 g/l
pH 3,30

PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: pigiatura soffice con eliminazione dei raspi. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Segue macerazione per 7 giorni. Fermentazione malo-lattica completa. Permeabilità in vasche di acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino, con sfumature violacee. Profumo: combinazioni di frutti rossi, vinoso e speziato. Sapore: secco, caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato nel tannino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti di pasta, carni e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 16°-18° C.

A young and vibrant red wine that reflects the true soul of the land it comes from: Valpolicella.

ANALYSIS

Alcohol 11.50% Vol.
Residual sugar: 5.00 g/l
Total Acidity 5.70 g/l
Total dry Extract 24.00 g/l
pH 3.30

PRODUCTION

Harvest: hand picked in late September. Vinification: destemmed and gently pressed. Fermentation at around 25° to 28° C, then 7 days maceration. Full malolactic fermentation and maturation in stainless steel.

TASTING NOTES

Colour: ruby red with violet hues. Nose: lots of red berry fruit with spicy notes. Flavour: medium bodied, velvety with balanced tannins and a warm dry finish.

FOOD MATCHING

Pasta, meat dishes and mature cheeses.
Serving temperature: 16°-18° C.

Es ist der Rotwein, der, jung und unmittelbar in sich die authentische Seele der Erde in der er geboren wird, bewacht: das Valpolicella.

ANALYTISCHE DATEN

Entwickelter Alkohol 11,50% Vol.
Restzucker 5,00 g/l
Gesamtsäure 5,70 g/l
Trockenextrakt insgesamt 24,00 g/l
pH-Wert 3,30

PRODUKTION

Weinlese: Ende September durch reine Handlese. Vinifizierung: Gekeltert wird nach dem Abbeeren der Trauben. Gärtemperatur 25° bis 28° C. Mazeration für 7 Tage. Vollständige Apfel-Milchsäuregärung. Reifung in Edelstahltanks.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen. Bukett: kombination von roten Früchten, weinig und würzig. Geschmack: trockener Geschmack, warm, mittlerer Körper, samtig mit einem ausgeglichenen Tanninen.

GASTRONOMIE

Pasta, Fleischgerichten, reifen Käse.
Empfohlene Temperatur: 16°-18° C.



750 ml



vino rosso secco
dry red wine
trockener Rotwein



Corvina 60%
Corvinone 20%
Rondinella 20%