Valpolicella DOC



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Corvina, Rondinella, Molinara

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona collinare DOC che si estende nella provincia di Verona tra il lago di Garda e Soave.

TERRENI

Sia nelle zone collinari che in quelle di pianura, si trovano terreni di origine sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali e acidità.

RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso intenso con riflessi violacei

OLFATTO

Al naso una inconfondibile nota di ciliegia matura, con una leggera nota speziata.

GUSTO

Ben bilanciato, asciutto e sapido, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza con un piacevole retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI

Vino adatto a tutto pasto, ben si adatta a carni rosse grigliate e arrosto.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

14-16°C

GRADO ALCOLICO

12,0% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [12% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)