

## 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 stemma ( 75 cl )], [12% vol]



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

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