

DAL CERO  
IN VALPOLICELLA



# VALPOLICELLA

## DENOMINAZIONE

Valpolicella DOC

## VARIETÁ

Corvina, Rondinella, Molinara

## RESA

70 Q.li/Ha

## ZONA DI PRODUZIONE

Zona est della denominazione Valpolicella, Verona, Veneto. I vigneti si trovano ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tradizionale pergola veronese e guyot.

## EPOCA DI VENDEMMIA

A seconda dell'annata, tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.

## VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente vengono pigiadirasbate e macerate in fermentino di acciaio inox per 10 a 12 giorni. Conclusa la fermentazione alcolica, il nuovo vino viene separato dalle bucce e conservato in serbatoi di cemento per un minimo di 6 mesi.

## AFFINAMENTO

Affinamento da 6 a 14 mesi in serbatoi di cemento.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino brillante. Al naso spicca per la freschezza, delicata ed elegante, dove si riconoscono i fiori di marasca e la ciliegia. Dal sapore fresco e persistente, ricorda il vino della tradizione, ottimo in ogni occasione.

## ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo ed ottimo con secondi piatti di carni bianche o rosse se lessate, o in genere con pasti non eccessivamente strutturati.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C