

VINAI

ITALIANI



VALPOLICELLA DOC

CLASSIFICAZIONE: Vino rosso D.O.C.

UVAGGIO: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Il Valpolicella spicca come uno dei vini italiani più conosciuti. Il suo carattere distintivo deriva dal blend di varietà tradizionale dell'area ossia Corvina, Corvinone e Rondinella.

Questo vino vanta una struttura robusta, presentando un colore rosso rubino brillante con sfumature di ciliegia.

PRODUZIONE: Le uve vengono raccolte a metà settembre, e dopo una pigiatura delicata iniziano il processo di fermentazione e macerazione della durata di circa 8 giorni a 25 °C, conferendo al vino una freschezza fruttata.

Successivamente, il vino viene travasato, separato dalle parti solide e lasciato riposare in vasche di acciaio inossidabile durante l'inverno. Infine, all'inizio della primavera, il vino viene imbottigliato.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE: 13,0%.

ACIDITA' TOTALE, IN ACIDO TARTARICO: 5.7 grammi per litro.

SHELF LIFE: E' un vino da bere preferibilmente giovane ed entro l'anno.

Se il vino è lasciato correttamente ad una temperatura intorno 15°C, orizzontalmente in assenza di luce, si conserva per 3 anni.

COLORE: Rosso intenso e rubino.

AROMA: Fruttato di ciliegie, lamponi e fragole

GUSTO: Morbido, vellutato con un taninno che ben bilancia l'acidità.

SERVIZIO: Da servire preferibilmente tra 16-18 °C.

ABBINAMENTI: E' un vino che può essere facilmente abbinato durante il pasto.

In genere con la pasta al pomodoro, risotti, carne rossa, arrosto o alla griglia, e con un formaggio ben strutturato.