VALPOLICELLA

Denominazione di origine controllata
CLASSICO

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Ottenuto principalmente da Corvina, Rondinella e Corvinone da vigneti ubicati nella zona classica della Valpolicella. Il vino rimane per un breve periodo in vasche di acciaio inox per preservarne integrità e freschezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il bouquet è fruttato, con ricordi di ciliegia e lampone, cui si sommano venature erbacee, speziate e note di violetta. In bocca è equilibrato e dotato di buona freschezza.

ABBINAMENTI

Vino perfetto per la cucina tradizionale veronese (antipasto di soppressa, pasta e fagioli, tortellini, risotti con le carni, bollito misto), si accompagna con le grigliate di carne, il pollo alla brace e gli arrosti.
Alcol: 12,5% vol
Temperatura di servizio: 16°/18° C

GRAPES AND VINIFICATION

Produced mainly from Corvina, Rondinella and Corvinone grapes from vineyards situated in the Valpolicella Classico area. It matures for a brief period in stainless steel tanks in order to preserve its fruitiness and freshness.

TASTING NOTE

A fruity bouquet, with hints of cherries and raspberries, along with refreshing herbaceous tones and suggestions of violets and spices. Flavour is well-balanced, with good fresh acidity.

SERVING SUGGESTIONS

A wine that demonstrates its perfect versatility with traditional Veronese cuisine (soppressa, pasta e fagioli, tortellini, meat risottos and assorted boiled meats). It also goes wonderfully with mixed grills, barbecued chicken and with roasts.
Alcohol: 12,5% vol
Serving temperature: 16°/18° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Valpolicella wird hauptsächlich aus Corvina, Rondinella, und Corvinone Trauben aus dem Valpolicella Classica hergestellt. Der Wein reift kurz in Stahltanks, um seine Frische und Fruchtigkeit zu erhalten.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Sein Bouquet ist von fruchtigen Blumen mit Erinnerungen an Kirschen und Himbeeren unter die sich frische, grasige Noten, Gewürze und Andeutungen von Veilchen mischen.
Im Mund ist er trocken, mit erfrischender Säurestruktur und einer hervorragenden Balance zwischen weichen Tanninen und Frucht.

PASST GUT ZU

Ein Wein, der zu der traditionellen Veroneser Küche passt: Soppressa als Vorspeise, typisches Nudelgericht mit getrockneten Bohnen, Tortellini, Risotti mit Fleisch, Suppenfleisch. Außerdem perfekt zu gegrilltem Fleisch, Hähnchen auf dem Feuer und mit Braten.
Alkoholgehalt: 12,5%
Servier- und Trinktemperatur: 16°/18° C