

Zona di produzione:

Vigneti situati in tre dei cinque comuni della Valpolicella Classica, precisamente nei comuni di San Pietro in Cariano, Negrar e Marano di Valpolicella. Il sistema di allevamento della vigna la pergoletta doppia, con una resa di circa 100 quintali ettaro.

Vitigni: Corvina 70% - Rondinella 20% - Altri vitigni autoctoni 10%. Raccolta manuale a met Ottobre.

Pigiatura e fermentazione: Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce e fermentazione in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento:

L' affinamento in serbatoi di acciaio inox da 100 hl e in botti da 200 hl in cemento di circa 12 mesi.

L' affinamento in bottiglia ha la durata di 6 mesi.

Colore: Rosso rubino.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Bottiglia: 75 cl.

Abbinamenti:

Indicato con primi e secondi piatti in genere, ma anche con salumi e formaggi.

Temperatura di servizio:

12.../14;C.

Area of cultivation:

Vineyards sited in the Valpolicella Classico region, more precisely in the localities of San Pietro in Cariano, Negrar and Marano di Valpolicella. The plant breeding system is the "double pergola", with a yield of about 100 quintals per hectare.

Grape varieties:

Corvina 70% - Rondinella 20% - Other autochthonous types 10%. Manual harvest in the middle of October.

Pressing and fermentation:

A gentle crushing, followed by a steeping on the skins and a slow fermentation in stainless steel tanks.

Aging:

In 100 hl stainless steel tanks and in 200 hl cement tanks for 12 months. Aging in the bottle takes on average 6 months.

Colour: Ruby red.

Alcohol content: 12,5 % Vol.

Bottle: 75 cl.

Ideal accompaniment to:

First and second courses, moreover cheeses and various kinds of cold meats and salami.

Serving temperature:

12;/14; C.

Wachstum: Weinberge, die in drei Gemeinden der Valpolicella Classico Zone liegen, und zwar in den Gemeinden San Pietro in Cariano, Negrar und Marano di Valpolicella. Das Weinanbausystem ist die "doppelte Pergola", die ein Hektarertrag von ungef. 100 Doppelzentner einbringt.

Rebsorten: Corvina 70% - Rondinella 20% - Andere autochthone Rebsorten 10%. Handgemachte Ernte in der Mitte von Oktober.

Kelterung und Gärung:

Nach sanfter Kelterung bleibt die Traubenmaische zunächst kurze Zeit über den Schalen stehen, danach erfolgt eine langsame Gärung des Mostes in Edelstahlbehältern.

Ausbau des Weines: Der Ausbau geschieht 12 Monate lang in 100 hl fassenden Edelstahlbehältern und in 200 hl Zementfässern.

Farbe: Rubinrot.

Alkoholgehalt: 12,5%

Flaschenabfüllung: 0,75 l.

Gastronomische Empfehlungen:

Der Wein passt bestens zu ersten oder zweiten Gängen, aber auch zu Käse und Wurstwaren.

Optimale Trinktemperatur:

12;/14; Grad.



VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO



Note:

