



Terre di Valgrande

Valpolicella DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella, in provincia di Verona

VITIGNI

Corvina Veronese
Rondinella

VINIFICAZIONE

Vendemmia nella terza settimana di Settembre.
Pigiatura delle uve fresche, macerazione a freddo per 7 giorni.
Maturazione in acciaio per 3 mesi, filtrazione ed imbottigliamento

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,50 g/l
Grado alcolico: 12,50%

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rubino brillante, al naso presenta un profumo fruttato con note tipiche di ciliegia. E' un vino di media struttura ma di bella personalità e freschezza. Va bevuto preferibilmente giovane, entro 2-3 anni dalla vendemmia.
Temperatura di servizio 18-20 °C.

