



## VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

### AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della Valpolicella

### VITIGNO

Corvina, Corvinone, Rondinella

### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia rigorosamente a mano inizia la prima metà di ottobre. La leggera pressatura è seguita da una macerazione in acciaio a temperatura controllata per 10/12 gg. Finita la fermentazione il vino viene affinato in botte per qualche mese.

### COLORE

Rosso rubino brillante

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aromi e sentori di frutta rossa, ciliegie mature e fiori al naso. Piacevole e asciutto al palato con note di frutti rossi e mandorla amara, che ben bilanciano il tannino di questo vino.

### ALCOOL

13,5%

### CONSIGLIO DI SERVIZIO

14 - 16°

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

*Si abbina benissimo a carni bianche nobili come la faraona, fagiano, arrosti di vitello o maiale, risotti.*