



<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Valpolicella Classica
<b>ETTARI DI VIGNETO</b>	3 ha
<b>RESA IN HL PER ETTARO</b>	70 hl
<b>UVA</b>	Corvina, Corvinoni e Rondinella
<b>TERROIR</b>	Terreni rossi e bruni con una certa concentrazione calcarea e argillosa. Tipica della Valpolicella la presenza di sassi nel terreno. Il clima è favorito dai Colli Lessini che proteggono dalle correnti fredde provenienti da nord ed dal Lago di Garda ad ovest, ottimo per mitigare la temperatura specialmente nei mesi invernali.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Pergola
<b>PRODUZIONE IN VIGNA</b>	100 q.li/ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	In rosso
<b>VENDEMMIA E LAVORAZIONE</b>	Le uve vengono pigiate in maniera soffice; la macerazione dura 8-10 giorni a temperatura controllata. Segue un affinamento di 12 mesi in acciaio.
<b>MATURAZIONE ED AFFINAMENTO</b>	1 anno in serbatoi di acciaio inox (50 hl). Affinamento in vetro per due mesi.
<b>TAPPO</b>	Sughero
<b>TIPOLOGIA DI BICCHIERE</b>	Per vini rossi giovani è ideale il calice Renano che si contraddistingue per la larghezza della sua pancia e per l'apertura ridotta.
<b>TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA</b>	Bordolese a spalla alta
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	0,6 gr/l
<b>ESTRATTO SECCO</b>	26 gr/l
<b>ALCOL</b>	12,5%
<b>ACIDITÀ</b>	5,5 gr/l
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-ovest
<b>ANALISI VISIVA E SENSORIALE</b>	Vino rosso rubino brillante piacevolmente strutturato con sentori di frutti rossi e ciliegia.
<b>ABBINAMENTO CIBO-VINO</b>	Il tannino setoso rende questo Valpolicella Classico perfetto da abbinare a salumi, risotti e grigliate di carne.
<b>DECANTER</b>	No
<b>LONGEVITÀ</b>	7 anni
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO STANDARD</b>	16-18 gradi
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA</b>	14-16 gradi
<b>PACKAGING</b>	Scatola di cartone per 6 bottiglie