

Valpolicella Classico DOC 2024

ACQUISTATO IL



2024

Classico Valpolicella... O Valpolicella Classico?



La Vigna

Terreno Molto vario, per lo più argilloso e calcareo

Esposizione Sud-Est, 180-280m s.l.m.

Allevamento Guyot semplice

Densità imp. Circa 5.000 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%

Gradazione 13,2% vol.

Temp. Servizio 16°

F--4-- 0

Quando Berlo Entro 2 anni

Abbinamento Tagliatella al tartufo

Vinificazione Raccolta manuale effettuata nella seconda met di settembre. Pigiatura soffice dell Õuva diraspata Fermentazione in

vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento: Permanenza in acciaio fino a met^ febbraio, affinamento di 2

mesi in bottiglia

Sensazioni Di colore rosso rubino con sfumature violacee, esprime una fragrante nota fruttata dominata dalla ciliegia, cui fanno eco pi•

fresche sfumature di pepe ed erbe aromatiche, patrimonio di Corvina e Corvinone, le storiche uve di questa denominazione. Se da giovane colpisce per la beva scattante e succosa, a distanza di un paio dÕanni esprime invece

maggior delicatezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.