



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara.

Vinificazione: dopo un processo di appassimento sui graticci fino a febbraio, la fermentazione e il successivo affinamento avvengono in serbatoi di acciaio inox. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6/12 mesi.

Caratteristiche: vino importante dal colore rosso granato intenso, dal sapore morbido e vellutato.

Gradazione: 14% Vol.

Servizio: servire ad una temperatura di 18°.

Formato: Borgognotta da 0.75 l.