



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara.

Vinificazione: le uve prima di essere pigiate, subiscono per un mese circa un breve appassimento, allo scopo di migliorare le caratteristiche organolettiche del vino. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox, l'affinamento in botti di rovere per 18/24 mesi e un ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche: colore rosso tendente al granato dal profumo intenso esaltato dall'affinamento in botti di rovere.

Gradazione: 13% Vol.

Servizio: lasciar decantare per almeno un'ora e servire ad una temperatura di 18°.

Formato: Borgognotta da 0.75 l.