

## VALPOLICELLA DOC CLASSICO



**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata.

**Zona di Produzione:** Situati in Fumane di Valpolicella, zona collinare. Altimetria: da 150 a 250 mt s.l.m.

**Uve:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

**Sistema di Allevamento:** Pergola trentina

**Età delle viti:** 25 anni

**Densità Di Impianto:** 3.000 viti per ettaro.

**Carico di gemme:** 15/17 (è da tener presente che generalmente le prime 3 gemme non sono a frutto)

**Esposizione:** Esposizione prevalente: Sud-ovest

**Caratteristiche del Terreno:** per lo più cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro

**Epoca di Vendemmia:** Prima quindicina di Ottobre, raccolta manuale.

**Vinificazione:** Pigiatura e diraspatura delle uve.  
Temperatura di fermentazione tra i 25°-32°C

Durata della macerazione: 9 giorni Rimontaggi giornalieri periodici.

**Affinamento:** In serbatoi di acciaio per 6 mesi.

**Note di Degustazione:** Dal colore rosso rubino acceso con riflessi porpora, il Valpolicella Classico all'olfatto è caratterizzato da profumi intensi, complessi con note floreali e di frutta fresca come la ciliegia ed il ribes. Al palato denota una spiccata freschezza è piacevolmente sapido e con tannini moderati e non aggressivi.

**Gradazione Alcolica:** 12,5% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 15° - 16° C.

**Abbinamenti:** E' un vino da tutto pasto e può essere abbinato anche con piatti di pesce saporiti.

Note: Vino rosso di media struttura, fresco, fruttato ed elegante. Fu conosciuto ed apprezzato dagli Antichi Romani che, secondo autorevoli documenti storici, mostravano per il Rhetico una particolare predilezione.