



VALPOLICELLA CLASSICO DOC "CAMPO DEL BIOTTO" "I CASTEI"



Vitigni:

Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%.

La zona di produzione:

Valpolicella Classica, vigneto Campo del Biotto, comune di Marano di Valpolicella, terreno argilloso e calcareo.

Tecnica di produzione:

Pigiatura a rulli con diraspatura, la temperatura di fermentazione non supera i 26 °C. Breve macerazione con frequenti rimontaggi soffici, seguita da separazione precoce delle vinacce per mantenere inalterati i profumi floreali e mantenere la morbidezza; Fine fermentazione lenta ad almeno 20 °C per favorire la malolattica, seguono travasi di pulizia, stabilizzazione e imbottigliamento.

Gradazione alcolica:

12.5% Vol

Colore: Rosso rubino brillante

Profumo: Intenso con note fruttate di marasca e ciliegia

Sapore: Sapido, morbido ed elegante.

Abbinamenti consigliati:

Accompagna tutti i piatti non troppo impegnativi ed è ottimo con tutte le carni bianche e rosse.

Temperatura di servizio: 18° C

Bottiglia:

750 ml