

Valpolicella

DOC Classico



Alcool: 13% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Zona classica della Valpolicella a nord di Verona. Tenuta nel comune di S. Ambrogio di Valpolicella.

Uve: Da uve rosse Corvina (60%), Rondinella (35%) e varie rosse (5%).
Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

Composizione del suolo: Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale ed alluvionale.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 6-7 giorni a temperatura controllata (20-22°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino secco, corposo ed intenso.

Colore: Rosso rubino intenso, tendente al granato.

Profumo: Intenso, fine, fragrante, ricorda le mandorle amare.

Sapore: Asciutto, corposo e vellutato.

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.)

Conservazione: Può invecchiare fino a 4-5 anni dalla vendemmia.
Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da arrosti, carni ai ferri, cacciagione e formaggi stagionati.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
7.00 g/l	5.50 g/l	0.30 g/l	95 g/l	27 g/l	26.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM