



Vitigni - Vineyards
"La Costa", "Monte Sant'Urbano",
"Ronchiel"

VALPOLICELLA

DOC - CLASSICO SUPERIORE



VENDEMMIA:

raccolta manuale, tardi
fine ottobre.

HARVEST:

*the grapes are hand cropped
in late October when they
are extremely ripe.*

VINIFICAZIONE:

vinificato in rosso
con circa 15 giorni
di macerazione sulle
bucce, fermentazione a
temperatura naturale.

VINIFICATION:

*vinification in red with
the wine makers system
with approx. 15 days of
maceration on the grape
skins and fermentation
occurring at a natural
temperature.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore rosso rubino carico,
vino armonioso, sapido,
profumo intenso
e gradevole.

TASTING NOTES:







*deep ruby red colour,
hamonious, fruity, intense
and enjoyable.*

ABBINAMENTI:

si addice soprattutto
ai secondi piatti,
prediligendo in particolare
gli arrostiti, l'agnello al
forno e i formaggi di
media stagionatura.

PAIRINGS:

*this wine goes well with
roasted meats, roast lamb
and matured cheeses.*

 16-18°C	 Stappare 1 ora prima 1 hour before serving	 0,75 L 1,5 L
 60% Corvina - 20% Corvinone 10% Rondinella - 7% Croatina 3% Oseleta	 12 mesi 12 months	 3 mesi 3 months