



Vitigni - Vineyards
"Ronchiel" e "La Costa"

VALPOLICELLA

DOC - CLASSICO



VENDEMMIA:

raccolta manuale, prima decade di ottobre.

HARVEST:

manual harvesting, early October.

VINIFICAZIONE:

in serbatoi di acciaio inox con 12 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

VINIFICATION:

in stainless steel tanks with 12 days of maceration on the grape skins at a controlled temperature.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

vino di colore rosso rubino brillante, profumo fragrante intenso e molto fruttato. Gusto asciutto ed armonico.

TASTING NOTES:

brilliant ruby red colour, fragrant and intensely fruity. Dry and harmonious taste.

ABBINAMENTI:

trova svariati abbinamenti dai salumi e prodotti di norcineria locale, ai primi piatti di pasta, riso e risotti, soprattutto minestre e zuppe di verdure, le trippe in brodo alla parmigiana, fino ai secondi piatti a base di carni bianche.

PAIRINGS:

this wine can be matched with a variety of cold cuts and local butchery products, it also goes nicely with pasta and risotto dishes, as well as with soups and vegetable soups, tripe soup and white meat dishes.



16-18°C



Stappare 1 ora prima
1 hour before serving



0,75 L



60% Corvina - 20% Corvinone
10% Rondinella - 7% Molinara
3% Oseleta



12 giorni - 12 days