



Vitigni - Vineyards
"Ronchiel" e "La Costa"



Prima decade di ottobre
First ten days of October

VALPOLICELLA

DOC - CLASSICO



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

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

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 e alla parmigiana, fino ai secondi piatti a base di carni bianche.

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

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: bright ruby red colour with a fragrant, intense, fruity bouquet. Dry and harmonious taste.

PAIRINGS: this wine is a good pairing for a variety of cold cuts and local pork products. It's also an excellent match to pasta and risotto dishes, vegetable soups, tripe in broth and Parmesan-style and white meat dishes.

WEINBEREITUNG: in Edelstahltanks mit 12-tägiger Maischegärung auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur.

SENSORIK: leuchtend rubinrote Farbe, wohlriechendes, intensives und sehr fruchtiges Bouquet. Trockener und harmonischer Geschmack.

SPEISENEMPFEHLUNG: Die Kombinationsmöglichkeiten sind vielfältig. Sie reichen von Wurstwaren und lokalen Schweinefleischerzeugnissen über Nudel-, Reis- und Risottogerichte, insbesondere Suppen und Gemüsesuppen, Kutteln in Brühe und mit Parmesan bis hin zu Hauptgerichten mit weißem Fleisch.

 12,5% VOL 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	 3 mesi 3 months