



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



Fine ottobre
Late October

VALPOLICELLA

DOC - CLASSICO SUPERIORE



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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino carico; vino armonioso, sapido; profumo intenso e gradevole.

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

VINIFICATION:

red winemaking process
with 15 days of skin contact,
fermentation at ambient
temperature.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

deep ruby red colour,
harmonious, sapid with an
intensely pleasant aroma.

PAIRINGS: a good pairing
for second courses, especially
roasts, baked lamb and
medium-aged cheeses.

WEINBEREITUNG:

Rotweinsbereitung mit
15-tägiger Maischegärung
auf den Schalen, Gärung bei
natürlicher Temperatur.

SENSORIK: Intensives
Rubinrot, harmonischer,
würziger Wein, angenehmes,
intensives Bouquet.

SPEISENEMPFEHLUNG:

passt besonders gut zu
Hauptgerichten, zu Braten,
Lamm aus dem Ofen und
mittelreifem Käse.



13,5% VOL
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