



Valpolicella DOC

Dopo la vinificazione delle uve di Corvina, Molinara e Rondinella e la fermentazione in contenitori di acciaio, il vino viene rifermentato sulle vinacce dell'Amarone secondo la tradizionale tecnica del "ripasso".

Il successivo affinamento in botti di rovere dura da dodici a diciotto mesi.

Si ottiene così un vino di buon corpo, dal gusto armonico e vellutato, ideale con arrosti di carni rosse e cacciagione.

GRADO ALCOLICO: 12,5%

ABBINAMENTI: adatto a tutto pasto, si sposa bene con risotti alle verdure, arrosti e cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

