

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

La raccolta manuale delle uve CORVINA, CORVINONE e RONDINELLA è leggermente tardiva. La fermentazione avviene ad una temperatura di 28°C per ottenere un vino di buon corpo, maturo nelle sue caratteristiche. Il colore è rosso rubino intenso, profumo ampio, elegante di frutta rossa e ciliegie con leggeri sentori speziati. Il gusto è caldo e avvolgente, la struttura è molto ben bilanciata alla morbidezza.

The manual harvest of grapes CORVINA, CORVINONE and RONDINELLA is done slightly later. The fermentation occurs at a temperature of 28 ° C to obtain a wine of good body, mature in character. The color is deep ruby, with an inviting scent, elegant red fruit and cherries with a hint of spices. The taste is warm and enveloping, the structure is well balanced with softness.

Die Lese der Traubensorten CORVINA, CORVINONE und RONDINELLA erfolgt leicht verspätet. Die Gärung wird bei einer Temperatur von 28°C vorgenommen, um einen Wein mit einem guten Körper und besonderen Reifemerkmalen zu erzielen. Seine Farbe ist ein intensives Rubinrot, sein Duft ist breit und elegant, nach roten Früchten und Kirschen, mit kräuterartigen Noten. Sein Geschmack ist warm und einhüllend, seine Struktur passt sich harmonisch an seine Weichheit an.



20° C

10 mesi

1 h.

14% Vol.

