Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

13% vol

14°-16° C

0,75 L

Uvaggio · *Grapes*:
Corvina, Corvinone, Rondinella.

Area Di Produzione · *Production Area*:
Colline a nord di Verona.
Hills north of Verona.

Terreno · *Soil*:
Terreno calcareo a substrato bianco.
Calcareous with a white chalky substrate.

Vendemmia · *Harvest*:
Inizio Ottobre - *Early October.*

Affinamento · *Production Method*:
Fermentazione con le proprie bucce per 7–10 giorni e affinamento in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.
Fermentation on the skins for 7-10 days followed by maturation in temperature-controlled, stainless steel vats.

Colore · *Color*:
Rosso rubino - *Ruby red.*

Note degustative · *Tasting description*:
Frutta rossa, ciliegia e more, poi viola, cacao amaro ed erbe di campo con una beva morbida ma con un finale sapido.
Aromas of red fruit, cherry, blackberries, and violet accented by bitter dark chocolate, wild dried herbs. Softly textured with a savory finish.

Abbinamenti · *Food Pairings*:
Agnello al forno, alette di pollo fritte.
Oven baked lamb, fried chicken wings.