

  
v B

*damasco*

## Valpolicella D.O.C.

*Il Valpolicella, fine e regale, dalle note fresche e fruttate ed un gusto leggermente minerale*



Uvaggio: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% altre varietà di uve a bacca rossa



Terreno: Calcareo



Sistema di allevamento: Pergola



Colore: Rosso rubino



Caratteristiche olfattive: Vinoso, fresco e fruttato con sentori di ciliegia.



Caratteristiche gustative: Fine, fresco, leggermente minerale e dal finale persistente.



Lavorazione: Vendemmia a fine settembre con selezione manuale delle uve. Fermentazione per circa 10-15 giorni in acciaio inox. Affinamento in acciaio per 5 mesi.



Contenuto alcolico: 12,5%



Temperatura di servizio: 12-14°C



Abbinamenti: Affettati, pasta fresca con ragù di carne, carni bianche e rosse



Consumo: 3 anni