

VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

Classificazione: Valpolicella d.o.c. Classico

Tipo di vino: rosso secco

Prima annata di produzione: 1990

Zona di produzione: vigneti della zona Classica del Valpolicella, a nord-ovest di Verona, ai piedi dei Monti Lessini

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Uve principali: Corvina, Rondinella, Corvinone

Sistema di allevamento: pergola veronese tradizionale

Resa per ettaro: ca. 100 q

Epoca di vendemmia: fine settembre / primi giorni di ottobre

Vinificazione: macerazione e fermentazione a contatto delle bucce (tra i 22 e i 25 gradi)

Affinamento: breve passaggio in vasche di acciaio inox per preservarne integrità e freschezza del vino

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: colore rosso rubino brillante

Profumi: bouquet fruttato, con ricordi di ciliegia e di lampone, cui si sommano rinfrescanti venature erbacee, speziate ed accenni di violetta

Gusto: asciutto, dotato di buona freschezza, equilibrato nella struttura e nelle fragranze fruttate

Abbinamenti: vino di perfetta adattabilità alla cucina tradizionale veronese (antipasto di soppressa, pasta e fagioli, tortellini, risotti con le carni, bollito misto), si sposa perfettamente con le grigliate di carne, con il pollo alla brace, con gli arrosti. Buon abbinamento locale con il formaggio Monte Veronese mezzano

Note: da gustare preferibilmente nei primi 2 anni dalla vendemmia

Alcol: 12,5%

Temperatura di servizio: 16°/18°C

Cristoforetti  *Delibarsi*

FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITÀ IN TERRA VENETA

Località Canova, 2 - 37011 Calmasino - Verona - Italia - Tel. 045 7236448 - Fax 045 7236704
info@vignetivillabella.com • www.vignetivillabella.com