



VALPOLICELLA DOC

Uva: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Resa per ettaro: 80 q

Suolo: Collinare a circa 400m di altitudine. Il vigneto parte all'interno di una vecchia cava di marna, da più di 10 anni riconvertita alla coltivazione della vite, e si sviluppa sui pendii circostanti con un'ottima esposizione Nord-Sud

Sistema di allevamento: Guyot e Pergola Corta Veronese

Vendemmia: A mano a partire da fine Settembre e con un'attenta selezione dei grappoli maturati alla perfezione.

Vinificazione: Fermentazione in vasca d'acciaio con lieviti indigeni ed affinamento in grandi vasche di cemento per 6 mesi, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con profumi di ciliegia rossa, frutti di bosco e note erbacee. Al palato è avvolgente, fresco e delicato con una buona espansione del frutto e tannini maturi e morbidi.
Pizza, tacos, burgers o anche un aperitivo più leggero.

Grado alcolico: 12%

Temperatura di servizio: : 14-16°C.

Annata: 2019



VALPOLICELLA DOC

Grapes: Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%

Yield per hectar: 80 q

Soil: Hillside vineyards, located in an old quarry and the slopes around it, 400m above the sea level and all facing south. The quarry was converted 10 years ago through planting the first vines and nowadays is a green natural terrace overlooking the valley.

Training system: Guyot and Pergola "Veronese"

Harvest: Grapes are harvested by hand starting from the end of September, with a very careful selection of only the perfectly ripened bunches

Winemaking: After fermentation in stainless steel vats with indigenous yeast, the wine is left to mature in big cement vats for 6 months.

Tasting notes: Red ruby color with aromas of red cherry, berries and herbal notes. Juicy, fresh and delicate in palate with a good fruit expansion and ripe and soft tannins. Definitely your pizza wine!.

Alcohol: 12%

Serving temperature: 14-16°C.

Vintage: 2019