



VALPOLICELLA DOC

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

Vigneto: Una vecchia cava di marna a 450 m d'altitudine che abbiamo riconvertito in una fattoria organica e rigenerativa. Vigneti a pergola e guyot

Vendemmia: Raccolta a mano a metà Settembre

Vinificazione: Fermentazione naturale in vasche d'acciaio ed affinamento in cemento per 6/9 mesi.

Dettagli:

annata: 2021

alcol: 12%

acidità totale: 5,21 g/l

residuo zuccherino: 0,8 g/l

so2: 59 mg/l

Abbinamento: la vostra ricerca del vino per la pizza finisce qui

Perché ci piace: Autentico. Il nostro tributo all'espressione più naturale del Valpolicella



VALPOLICELLA DOC

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

Vineyard: an old limestone quarry located at 450m of elevation that we converted into a regenerative organic farm. We use pergola and guyot training system

Harvest: harvest by hand in mid September

Vinification: natural fermentation in stainless steel tanks, followed by 6 months in concrete vats.

Details:

vintage: 2021

alcohol: 12%

total acidity: 5,6 g/l

residual sugar: 0,8 g/l

so2: 59 mg/l

Food: we are happy to introduce you to your definitive pizza wine

Why we love it: Authentic. Our tribute to the most natural expression of Valpolicella.