

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Il Valpolicella Doc Classico è un vino rosso giovane e immediato, che custodisce in sé l'anima autentica della terra in cui nasce: la Valpolicella Classica. **È perfetto in tavola con i piatti piatti di pasta, carni e formaggi stagionati.** Perché questa abbinata è vincente? Tutto merito del suo sapore secco, caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato nel tannino, e del profumo: una combinazione di frutti rossi, vinoso e speziato.

IL VIGNETO

Situato in Valpolicella Classica, a un'altitudine compresa tra 100 e 250 metri s.l.m.



LA PRODUZIONE

Vendemmia a fine Settembre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Affinamento in vasche di acciaio.

UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre varietà autoctone



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

375 e 750 ml



TEMP. SERVIZIO

14-15°



GRADO ALCOLICO

13% vol

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina a piatti di pasta, carni e formaggi stagionati.

ANNATA

L'annata 2016 è caratterizzata da una partenza vegetativa leggermente ritardata e con piogge copiose nel mese di giugno. Successivamente la maturazione è stata perfetta e la vendemmia è iniziata nella seconda decade di settembre. La raccolta manuale delle uve si è svolta in condizioni ideali per garantire una selezione accurata.