

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.



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

375 e 750 ml



TEMP. SERVIZIO

14-15 °C



GRADO ALCOLICO

13% vol

LA PRODUZIONE

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

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

ANNATA 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili che hanno ridotto la produzione, e da stress idrico, ben sopportato dalle nostre viti grazie al terreno argilloso su cui crescono.

Le uve raccolte sono molto sane, integre, con tenore zuccherino elevato che hanno portato alla produzione di vini godibili da fin da subito.