

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 acciaio.

UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

375 ml,
750 ml



TEMP. SERVIZIO

14-15 °C



GRADO ALCOLICO

13% vol

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

ANNATA 2018

Un'annata caratterizzata da una abbondante produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, con i mesi di luglio e agosto caratterizzati da un miglioramento delle condizioni meteo e il calo degli eventi piovosi frequenti in maggio e giugno.

Una vendemmia leggermente anticipata iniziata nella prima decade di settembre, con alcune zone colpite da abbondanti piogge proprio poco prima della raccolta. Le uve sono sane, integre, con buon tenore zuccherino.