

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 ml,
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 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. Nonostante le abbondanti piogge del mese di maggio, le uve sono risultate sane e spargole, particolarmente adatte, quindi,

all'appassimento. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)