

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 2020

La partenza del ciclo vegetativo è avvenuta con un leggero anticipo rispetto alla scorsa annata e durante fioritura e allegagione non si sono evidenziate particolari criticità. L'andamento di temperature e precipitazioni nei mesi tra marzo e giugno è stato decisamente favorevole alla vite. Visto il buon andamento climatico durante il ciclo vegetativo non si sono registrati grossi problemi fitosanitari. La vendemmia è iniziata in perfetta media della Valpolicella nella terza settimana di settembre in condizioni climatiche ottimali. Le uve che hanno data la maggior espressione qualitativa sono state la Corvina e la Rondinella grazie alle escursioni termiche di luglio ed agosto che ben si adattano a queste varietà.

Il vino Valpolicella ottenuto si esprime con caratteri di freschezza olfattiva e con un'eleganza stilistica che caratterizza l'annata 2020; l'intensità colorante è meno accesa della media.



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