



www.agricolasala.it



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

Zona di produzione

Vigneti situati nella zona Classica della Valpolicella, nel Comune di Fumane.

Uvaggio

Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 25%, Molinara 5%, altro 10%.

Alcool

12,5% vol.

Vendemmia

Uva raccolta manualmente a maturazione e pigiatura.

Vinificazione

Fermentazione tra i 15 e i 20 giorni. L'affinamento successivo avviene in botti d'acciaio e rovere.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso intenso. Profumo coinvolgente, dai caratteristici sentori freschi di frutta rossa. Sapore pieno e vellutato, buon corpo.

Abbinamento gastronomico

Vino da tutto pasto, si abbina bene con primi piatti elaborati, carne bianca e rossa, formaggi freschi.