

Saint Valery

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VARIETA' DELLE UVE

Corvina, Rondinella, Molinara.

VIGNETO

Sistema di allevamento: spalliera.
Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO

Medioimpasto di origine
morenica, argilloso e pietroso.
Altitudine: 150-170m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Terza decade di Settembre.

RESA

Uva: 80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso
a cappello sommerso
a temperatura controllata (18-20°C).
Conservazione in serbatoi inox
termocondizionati.
Imbottigliamento in linea sterile,
tappatura sottovuoto.

DATI ANALITICI*

Grado alcolico: 12,5% vol.
Estratto secco netto: 25 g/l
Zuccheri riduttori: 5 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Anidride solforosa totale: 60-70 mg/l

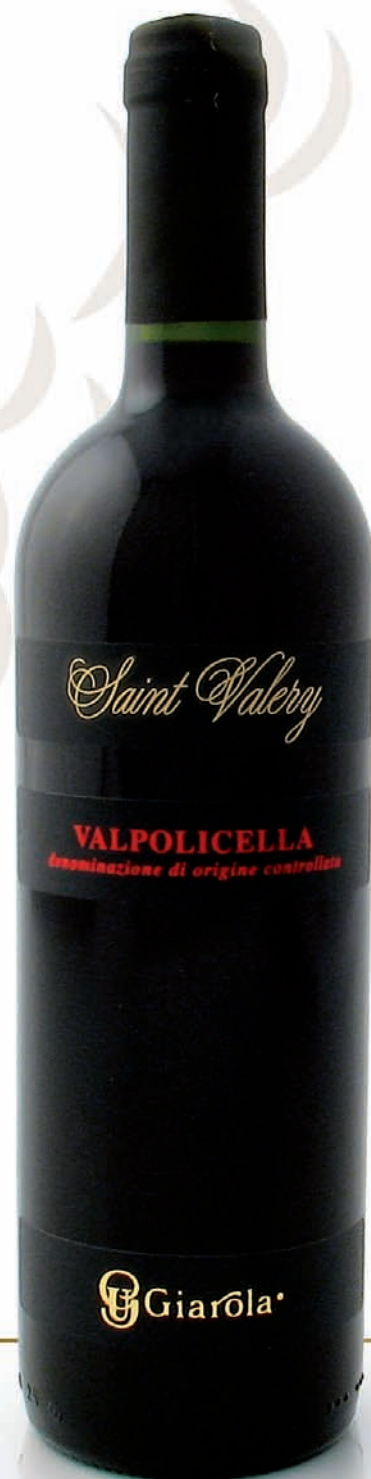
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.
Profumo: fresco intenso e fragrante.
Sapore: asciutto sapido e armonico.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di
accompagnare a carni bianche arrostiti
e grigliate.
Note di servizio: servire alla
temperatura di 16-18°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda
dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola
Giarola

Az. Agr. UMBERTO GIAROLA - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - www.vinigiaraola.com - info@vinigiaraola.com