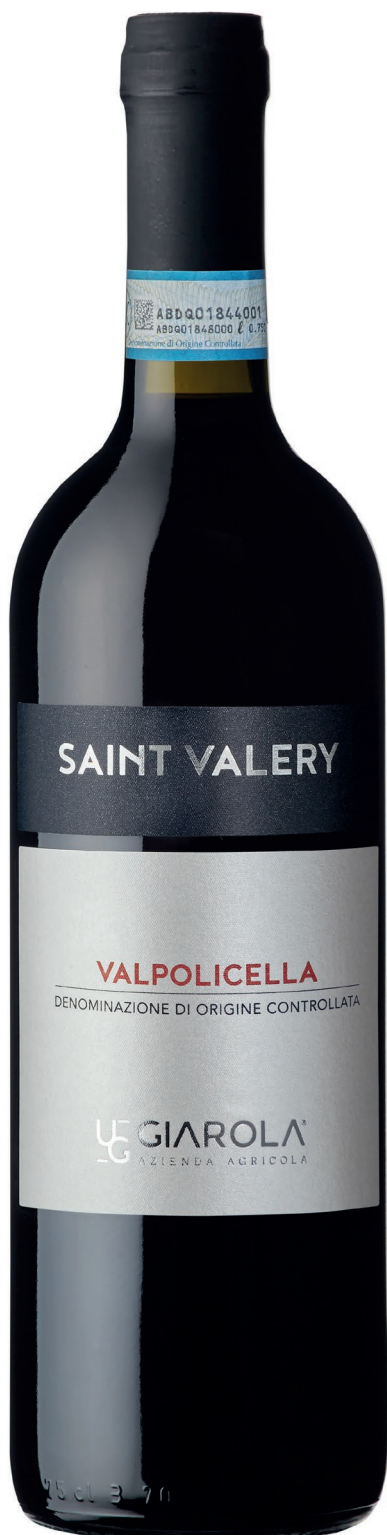


VALPOLICELLA - SAINT VALERY

Denominazione di origine Controllata



Vitigni

Uve: Corvina Veronese, Rondinella.

Sistema di allevamento: doppia cortina.

Ceppi per ettaro: 6000.

Terreno: medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

Altitudine: 150-170 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: terza decade di Settembre.

Resa: 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 sottovuoto.



Note organolettiche

Colore: rosso violaceo intenso.

Profumo: fine e fragrante con sentori di more e ciliegie.

Sapore: leggermente speziato, caratterizzato da sensazioni di frutti rossi.



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: 90/110 mg/l



Accompagnato a carni bianche, arrostiti e grigliate.

Note di servizio: servire alla temperatura di 16-18°C.

■ Formati

Classica 0,75 L