

Valpolicella

CLASSICO D.O.C.



Fumane – Valpolicella classica.



Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%



12,5% vol.



Fermentazione con macerazione per 15 giorni in vasche d'acciaio. Affinamento: da 8 a 12 mesi in vasche di cemento



Rosso rubino. È un vino fresco dal gusto sapido, minerale e fruttato con piacevoli note di amarena.



Antipasti, primi piatti saporiti, salumi, formaggi freschi. Ottimo fresco come aperitivo.



Origin. Fumane – Valpolicella classica.

Grape varieties. Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%.

Training system. Pergola Trentina.

Harvest. Manual harvest, last week of September, beginning of October.

Wine making. Pressing of the grapes and maceration for 15 days.

Ageing. Ageing in concrete vats from 8 to 12 months.

Colour. Deep ruby red colour.

Aromas and flavours. Pure, mineral and fresh aromas with a hint of wild cherries, smooth tannins and pleasant taste.

Food pairing. Starters, pasta, salami and young cheeses.

Excellent if served chilled as an aperitif.