



VALPOLICELLA CLASSICO DOCG BIOLOGICO

LA REGIONE :
VENETO

IL PRODUTTORE :
Lorena Fasoli

IL TERRITORIO :
San Pietro in Cariano

IL VITIGNO :
Rondinella , Corvinone , Corvina

LA VIGNA :
Le Vigne hanno più di 40 anni e sono coltivate secondo i dettami dell'agricoltura biologica su terreni franco limosi in alta collina .

LA VINIFICAZIONE :
La raccolta é manuale con selezione dei grappoli , riposti poi in cassette.
La fermentazione avviene in contenitori in cemento piccole da 25 HL

L'INVECCHIAMENTO :
In botti di cemento da 25 HL per 3 mesi .

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Colore leggero, rubino dai riflessi violacei; gusto delicato, minerale e bilanciato con sentori di ciliegia, frutti rossi, violette, primule, pepe rosa e verde, cannella e chiodi di garofano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

