

Valpolicella Classico

FRATELLI VOGADORI

Zona di produzione: *NEGRAR (Valpolicella Classica e Storica)*

Uvaggio: *Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara*

Kilogrammi d'uva: *2 kg/vigna*

Appassimento: *alle uve del Valpolicella Classico viene dato un mese di appassimento per conferire maggior struttura e gusto al vino.*

Vinificazione: *la fermentazione avviene in contenitori di acciaio seguendo il metodo naturale in un locale dedicato con temperatura controllata. Viene eseguita più volte nel giorno la rottura del cappello finchè non è terminata la fermentazione alcolica.*

Gradazione alcolica: *13%Vol.*

Esame organolettico: *Rosso granato carico, profumo tipico (vecchio stile) con pregevole speziatura con netti richiami al fruttato. In bocca giustamente acido ma non sapido, asciutto e cedevole nel medio palato. Molto persistente.*

Abbinamenti: *adatto con piatti a base di carne.*

Temperatura di servizio: *tra i 16 e i 18°C*

Gradazione alcolica: *13%Vol.*

