



# VALPOLICELLA CLASSICO

## "Savoia"



**UVE:** CORVINA 60%, CORVINONE 20%, RONDINELLA 10% E ALTRE UVE TIPICHE 10%.

**TIPO DI TERRENO:** CALCAREO, ARGILLOSO.

**ZONA DI PRODUZIONE:** VIGNETI DI PROPRIETÀ IN COLLINA (250M S.L.M.) A S. AMBROGIO DI VALPOLICELLA.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** FINE SETTEMBRE, UVA RACCOLTA MANUALMENTE E CERNITA.

**VINIFICAZIONE:** MACERAZIONE CON LE VINACCE PER 15 GIORNI SECONDO LE TECNICHE TRADIZIONALI.

### *Note Degustative:*

**COLORE:** ROSSO GRANATO CON DISCRETA INTENSITÀ E BUONI RIFLESSI COLOR RUBINO.

**PROFUMO:** BUONA COMPLESSITÀ FRUTTATA CON RICHIAMI DI FRUTTI ROSSI E CILIEGIA.

**GUSTO:** AVVOLGENTE E PERSISTENTE HA BUON CORPO ED EQUILIBRIO CON NOTE DI AMARENA E FRUTTA, TANNINI MORBIDI E BEN STRUTTURATI.

**ABBINAMENTO:** È UN VINO A TUTTO PASTO CHE SI SPOSA OTTIMAMENTE SIA CON I PRIMI PIATTI CHE CON I SECONDI PIÙ IMPEGNATIVI.

**ALCOL:** 12.5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°