

VINI DEL
VENETO



VINI DEL VENETO

VITIGNO	Corvina Veronese 70% Rondinella 30%
ALCOOL	13,5%
ZONA VITIGNI	Vari appezzamenti selezionati sulle colline della zona classica del Valpolicella.
AFFINAMENTO	Matura prima qualche mese in barriques e poi riposa in grandi botti; l'affinamento in legno dura complessivamente 15 mesi. Successivo affinamento in vetro precede la commercializzazione.
COLORE	Bel colore rubino vivace e profondo.
NASO	Pulito e complesso, presenta intensi sentori di frutta rossa fresca e di confettura di marasca, avvolte da note di vaniglia. Il sapore è caldo e franco, equilibrato, con elegante fondo speziato e di tostatura.
PALATO	Presenta una forte personalità grazie alla spiccata eleganza e finezza di profumi, alla sapidità e persistenza in bocca. Ottimo e piacevole da giovane, migliora nel tempo.
ABBINAMENTI	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

