

## Valpolicella Classico DOC 2016 - meia gfa.

Produtor: Campagnola

Região: Veneto

País: Itália

Tipo: Tinto

Safra: 2016

Teor Alcólico: 12.5 Vol

Com 110 anos de história, Campagnola é uma das mais confiáveis fontes dos mais emblemáticos vinhos que a região de Valpolicella pode produzir, "repletos de fruta madura, frescos, com um estilo que convida ao próximo gole" segundo o Gambero Rosso. Além dos 20 hectares de vinhedos próprios, Campagnola trabalha em parceria com mais de 50 pequenos produtores familiares, elaborando vinhos cativantes, que mantêm a tipicidade dos vinhos de Valpolicella. A colheita é toda manual e a vinificação é feita em uma cantina moderna, mas sempre com o cuidado artesanal da família Campagnola. Os vinhos são todos de grande apelo gastronômico e de impressionante relação qualidade/preço. Um dos maiores achados entre os vinhos italianos!

### Campagnola

Com 110 anos de história, Campagnola é uma das mais confiáveis fontes dos mais emblemáticos vinhos que a região de Valpolicella pode produzir, "repletos de fruta madura, frescos, com um estilo que convida ao próximo gole" segundo o Gambero Rosso. Além dos 20 hectares de vinhedos próprios, Campagnola trabalha em parceria com mais de 50 pequenos produtores familiares, elaborando vinhos cativantes, que mantêm a tipicidade dos vinhos de Valpolicella. A colheita é toda manual e a vinificação é feita em uma cantina moderna, mas sempre com o cuidado artesanal da família Campagnola.



#### UVAS:

Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella

#### VINHEDOS:

Vinhedos próprios na região de Valpolicella.

#### VINIFICAÇÃO:

Fermentação tradicional com controle de temperatura.

#### MATURAÇÃO:

Sem passagem por carvalho.

#### ENVELHECIMENTO:

até 5 anos

#### SERVIÇO:

Ideal para acompanhar massas, pizzas, queijos curados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16°C

*Safra 2016, garrafa de 750 ml. Jantar em 06/11/2020. Dal Borgo.*