



SARTORI

DI VERONA



Valpolicella Classico DOC

Provenienza

Vigneti della zona Classica delle colline a nord di Verona.

Uve

45% Corvina Veronese

30% Corvinone

20% Rondinella

5% Croatina

Le uve vengono pigiadiraspate in maniera soffice; la fermentazione dura 8-10 giorni e avviene a temperatura controllata. Segue un affinamento di circa 6-8 mesi sia in grosse botti di rovere che in cemento e/o acciaio.

Terreno

Calcereo, argilloso

Caratteristiche

Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumo vinoso e delicato con sentore talvolta di mandorla amara, sapido ed armonico in bocca.

Abbinamenti

Si accompagna ai primi piatti saporiti, agli arrostiti ed alle carni rosse.

Formato 750 ml Codice VALCB06SRT

Formato 375 ml Codice VALCM12SRT

Aperitivo ao jantar em 22 de setembro de 2011, Asti.