



Valpolicella

CLASSICO DOC

DESCRIZIONE SENSORIALE

*Colore: rosso rubino.
Profumo: molto fruttato con note di ciliegia.
Sapore: equilibrato e gentile.*

UVE

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

PROVENIENZA

Vigneti in Valpolicella classica.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

7 giorni di fermentazione in botti di acciaio inox;
4 mesi di maturazione in botti di acciaio inox;
2 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Primi piatti, carni bianche e rosse e formaggi freschi.

BOTTIGLIA

375 ml
750 ml

www.villagirardi.it