



VALPOLICELLA CLASSICO

DOC BIOLOGICO

Zona di produzione: comune di Mezzane località Marcellise

Tipologia di terreno: limoso-sabbioso con scheletro calcareo bianco

Altezza vigneti: 300m s.l.m.

Uve: Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%

Età delle viti: 20 - 25 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 90 q.li ha

Vendemmia: fine settembre, prima decade ottobre uve raccolte e selezionate a mano in cassette

Vinificazione: pigiatura soffice e fermentazione in botti d'acciaio per circa 8/10 gg con lavorazione del cappello di vinaccia

Affinamento: fermentazione malolattica, conservazione in botte di acciaio inox fino ad imbottigliamento

Bottiglie prodotte: 1200 annue

DEGUSTAZIONE

colore: rosso rubino brillante

profumo: ciliegia, frutta rossa delicato floreale fragrante con note di vaniglia

Sapore: fresco, equilibrato, con note floreali

Abbinamenti: antipasti, primi piatti, carne bianca, formaggi freschi

Temperatura di servizio 18 - 20° C

Potenziale di Invecchiamento 2-4 anni

Grado alcolico medio: 12,5° C



CASAZEN
NaturalMente Accogliente