



## Valpolicella Classico

Art des Weins:  
Rotwein

Dosierung:  
0,75 l

Farbe:  
rubinrot von durchschnittlicher Intensität.

Bouquet:  
angenehm, fein, mit Ahnungen von Vanille und Mandeln.

GESCHMACK:  
samtig, warm, erlesen, von Stieleiche

Herstellungsgebiet:  
Valpolicella classica Gebiet, Ortschaft San Pietro Incariano

Züchtungsmethode:  
Veroneser-Art Laube Methode

Rebsorte:  
Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5

Boden:  
tuffsteinartig, lehmig und kalkhaltig

Herstellungstechnik:  
Die Gärung wird inahltanks durchgeführt und die Verfeinerung wird durch eine kurze Zeit in Eichholzfässern vervollständigt.

Alkoholgehalt:  
13% Vol.



**PASST ZU:**

ein Wein der wegen seiner Geschmeidigkeit und Verträglichkeit für die  
ganze Mahlzeit geeignet ist.

Er sollte bei einer Temperatur von 15° - 18°C serviert werden.