

*Fanotti*

viticoltori dal 1860



## Valpolicella Classico Superiore

**Type de vin:**

Vin rouge

**Dosage:**

0,75 l

**Couleur:**

rouge rubis

**Arôme:**

vif, fruité, un peu épicé

**GOÛT:**

structuré, typique des amandes amères.

**Zone de production:**

Valpolicella classique, zone San Pietro Incaricano

**Système d'exploitation:**

pergola véronaise

**Raisins:**

Corvina véronaise 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, autres 10%

**Terrain:**

tufacé, argileux et calcaire

**Vinification:**

La fermentation se passe dans réservoirs en acier. En février il y a une macération sur le marc de raisin de l'Amarone (« Ripasso »).

L'affinement termine dans des tonneaux en rouvre

**Degré alcoolique:**

14% Vol.



COMBINAISON:

excellent avec les rôtis, viande noire en général et fromages semi-faits.  
servir à une température de 17 - 18°C.