

Zanotti

viticoltori dal 1860



Valpolicella Classico

Type de vin:

Vin rouge

Dosage:

0,75 l

Couleur:

rouge rubis d'intensité moyenne.

Arôme:

agréable, délicat, avec des nuances de vanille et amande.

GOÛT:

velouté, chaud, raffiné, de rouvre

Zone de production:

Valpolicella classique, zone San Pietro Incaricano

Système d'exploitation:

pergola véronaise

Raisins:

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

Terrain:

tufacé, argileux et calcaire

Vinification:

La fermentation se passe dans des bacs en acier. L'affinement termine pour peu de temps dans des tonneaux en rouvre.

Degré alcoolique:

13% Vol.



COMBINAISON:

vin pour tous les repas grâce à sa fluidité et digestibilité
servir à une température de 15° 18 ° C.