

 **ilCASSETTO**

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Le uve dopo la raccolta vengono sottoposte a pressatura soffice e diraspatura. La temperatura di fermentazione va dai 24° al 27°C. Segue la macerazione per 15 giorni alla frequenza di 3 volte al giorno per 20 minuti. Il prodotto, ultimata la fermentazione alcolica e malolattica viene stabilizzato in acciaio e infine imbottigliato.

Classificazione

Vino Rosso Secco

Dati Analitici

Alcool svolto 13,00%; Acidità totale 5.70 g/l.

Uvaggio

40% Corvina, 30% Rondinella,
25% Corvinone, 5% altre varietà

Consumo

Conservato alla temperatura costante di 14°-15°C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 2-4 anni.

Caratteristiche Organolettiche

Vino di color rosso rubino intenso e dai profumi puliti e armonici, in prevalenza fruttati. Asciutto, di buona persistenza e intensità, vellutato e con i gusti tannini a bilanciare l'acidità.

Metodo di servizio

Servire a temperature di 17°C in bicchieri ampi. Stappare la bottiglia un'ora prima di servire.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo con pasta, risotti, carni rosse e formaggi freschi e stagionati.

