

 **ilCASSETTO**

## **VALPOLICELLA SUPERIORE DOC CLASSICO**

Le uve, parzialmente appassite, vengono sottoposte a pressatura soffice e diraspatura. La temperatura di fermentazione va dai 24° ai 27°C. Segue la macerazione per 15 giorni con follature manuali alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Ultimata la fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica e dopo un periodo di stabilizzazione in acciaio il vino viene imbottigliato.

### **Classificazione:**

Vino Rosso Secco

### **Dati Analitici:**

Alcool svolto 13,50%, Acidità totale 5.70 g/l.

### **Uvaggio:**

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

### **Consumo:**

Conservato alla temperatura costante di 14°-15°C, coricato e in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 5-7 anni.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Vino rosso rubino dal profumo fresco e fruttato di frutti rossi, in particolare di ciliegia. Asciutto in bocca e di buona persistenza, bilanciato al gusto.

### **Metodo di servizio:**

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

### **Abbinamenti gastronomici:**

Ottimo con i primi piatti di pasta, i risotti, le carni rosse e gli spuntini a base di salumi e formaggi.

