



CÀ DEI MAGHI



Valpolicella Classico DOC

Vigneto

Monte Santoccio Comune di Fumane
282 mslm - 45°32'47,77"N; 10°53'25,61E

Varietà

Corvina gentile, Corvinone,
Rondinella e Molinara.

Sistema di allevamento

Pergola semplice e doppia
con un'età media di 40 anni.

Vendemmia

Manuale in piccole cassette.

Tecnica di produzione

L'uva viene raccolta a mano la seconda
decade di Ottobre.

La fermentazione e l'affinamento
avvengono in botti di acciaio.

Caratteristiche del vino

Colore rosso rubino brillante.

Profumo intenso, con note di marasche,
lamponi e piccole fragole di bosco.

In bocca risulta equilibrato, fresco, sapido e
asciutto con tipico retrogusto di ciliegia.

Abbinamenti

Vino giovane, adatto ad accompagnare tutto
il pasto, si sposa benissimo
con salumi, formaggi teneri, carni bianche.

Premi e riconoscimenti

Verona Wine Top

Valpolicella Classico DOC

85/100

GILBERT & GAILLARD