



CÀ DEI MAGHI



Valpolicella Classico Superiore 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 in Ottobre,
e pigiata dopo circa trenta giorni.
La fermentazione avviene in acciaio, riposa
per quattro anni in botte grande,
poi in acciaio fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche del vino

Colore rosso rubino brillante.
Profumo intenso, con note di ciliegia matura
e spezie dolci. In bocca risulta equilibrato,
fresco, sapido e asciutto
con tipico retrogusto di ciliegia.

Abbinamenti

Ha bisogno di sapori forti e decisi per trovare
un abbinamento ideale, cacciagione,
da piuma e da pelo, carni importanti alla
griglia, agnello al forno, formaggi intensi.

Premi e riconoscimenti

Verona Wine Top

Valpolicella Classico Superiore DOC

92/100

GILBERT & GAILLARD