



Alcohol: 11.50 %
Zuccheri: 0.60 g/l
Acidità Totale: 5.30 g/l
pH: 3.48
Anidride
Solforosa
Totale: 23 mg/l
Temperatura di
servizio consigliata: 10° - 20°



Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 006 Operatore controllato n° E1967 AGRICOLTURA ITALIA

Valpolicella Classico Bio 2020 DOC

Italy > Veneto > Valpolicella Dry, Red, Still wine 45% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella

Il Valpolicella Classico, davvero.

Questa è la nostra interpretazione della Valpolicella più vera e diretta. Colore rosso rubino scarico con riflessi brillanti; i piccoli frutti rossi dominano il profilo aromatico della Valpolicella che al palato risulta snella, fresca e delicata con un finale leggermente speziato. Un vino perfetto sia per l'aperitivo che per i pranzi estivi.

Terroir

Collina affacciata a sud, terrazzamenti, 300 metri di altitudine. Il terreno è piuttosto aspro, ricco di Calcarenite Gialla, una roccia sedimentaria simile al tufo, di colore giallo e ricca di fossili marini.

Vinificazione

Noi diciamo che i nostri vini sono fatti in vigna, non in cantina, questo perchè non facciamo blend, non utilizziamo lieviti esterni e non correggiamo i nostri vini. Nessun trucchetto enologico. Mostiamo le prime uve della vendemmia con soli lieviti autoctoni. Utilizzando solo il fiore della fermentazione, riusciamo ad ottenere un vino che è scarico di tannini ma ricchissimo di fiori e frutta. Lo affiniamo in botti d'acciaio durante l'inverno e lo imbottigliamo in primavera, senza filtrazioni invasive.