



SALVALAI
The prestigious wines of Italy



VALPOLICELLA
Denominazione di origine controllata
C L A S S I C O

TIPO

Vino rosso secco

AREA DI PRODUZIONE

Zona Classica della Valpolicella, provincia di Verona

VITIGNI

Corvina 75% Rondinella 25%

ALCOOL

12,5 %

COLORE

Rosso rubino leggermente ambrato, brillante

PROFUMO

Fresco e fruttato con sentori di frutti rossi

GUSTO

Secco, vellutato, sapido e ben bilanciato

DA ACCOMPAGNARE A

Da tutto pasto, adatto soprattutto a bolliti, carni rosse e arrosti

SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI

16°/18°C.

PRODUZIONE

Il periodo di vendemmia è compreso tra il 20 settembre e il 15 ottobre. Segue la vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per dieci giorni e successivamente avviene la fermentazione malolattica.



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO