

# SALVALAI

## Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata



**TIPO:** Vino rosso secco

**TYPE:** Dry red wine

**AREA DI PRODUZIONE**

Zona Valpolicella, provincia di Verona

**PRODUCTION AREA**

Valpolicella area, province of Verona

**VITIGNI**

Corvina 70%  
Rondinella 20%  
Negrara/Rossignola 10%

**GRAPES**

Corvina 70%  
Rondinella 20%  
Negrara/Rossignola 10%

**ALCOOL:** 12%

**ALCOHOL:** 12%

**COLORE**

Rosso rubino intenso

**COLOR**

Intense ruby red

**PROFUMO**

Profumo piacevolmente vinoso con leggero sentore di mandorla

**SMELL**

Pleasantly vinous, with a light almond hint

**GUSTO**

secco, fresco, morbido, con sensazione di ciliegia e susina al palato e con un piacevole retro-gusto

**TASTE:** Dry, fresh, soft, with cherry and plum sensation on the palate, with a pleasant aftertaste

**DA ACCOMPAGNARE A:** Prodotto estremamente versatile che si abbina perfettamente con primi piatti di pasta, carni rosse e formaggi mediamente stagionati

**BEST SERVED WITH:** It goes perfectly with many kinds of food such as pasta, grilled or roasted red meat, medium ripe cheese

**SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI:** 18°/20°C

**SERVING TEMPERATURE:** 18°/20°C

**PRODUZIONE**

Vendemmia rigorosamente a mano a fine settembre ed inizi ottobre.

**Vinificazione:** l'uva viene dirasidata ed in seguito pigiata. Il mosto viene lasciato macerare con le bucce per una decina di giorni. Al completamento della fermentazione malolattica il vino resta a riposare in attesa dell'imballaggio.

**PRODUCTION**

Harvest rigorously hand-picked from the end of September to the beginning of October.

**Vinification:** the grapes are destemmed and then pressed. The must is left to macerate with the skins for about ten days. Upon completion of the malolactic fermentation the wine remains to rest while awaiting bottling.

*i Territori*