



SALVALAI

Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata

TIPO: Vino rosso secco

AREA DI PRODUZIONE

Zona Valpolicella, provincia di Verona

VITIGNI

Corvina 70%
Rondinella 20%
Negrara/Rossignola 10%

ALCOOL: 12%

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Profumo piacevolmente vinoso con leggero sentore di mandorla

GUSTO

secco, fresco, morbido, con sensazione di ciliegia e susina al palato e con un piacevole retrogusto

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

SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI: 18°/20°C

PRODUZIONE

Vendemmia rigorosamente a mano a fine settembre ed inizi ottobre.

Vinificazione: l'uva viene diraspata 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'imbottigliamento.

TYPE: Dry red wine

PRODUCTION AREA

Valpolicella area, province of Verona

GRAPES

Corvina 70%
Rondinella 20%
Negrara/Rossignola 10%

ALCOHOL: 12%

COLOR

Intense ruby red

SMELL

Pleasantly vinous, with a light almond hint

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

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

SERVING TEMPERATURE: 18°/20°C

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