



Valpolicella superiore DOC

Ce vin est issu d'un vignoble particulier, cultivé dans une ancienne carrière de marne à 450m d'altitude, que nous avons reconverti en culture de la vigne.

Notre Valpolicella Superiore, élevée uniquement en ciment, présente une couleur rouge rubis avec des arômes de fruits rouges frais, une bonne persistance et une bouche onctueuse.

Les raisins sont vendangés manuellement fin septembre, une sélection rigoureuse est effectuée pour ne récolter que des raisins parfaitement mûrs.

La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable, le vin est ensuite élevé dans de grandes cuves en béton pendant 12 mois et reste en bouteille pendant 6 mois.

Cépages : 47% Corvina, 28% Corvinone, 23% Rondinella, 2% Oseleta

Alcool : 13,5%

Notre vin phare. Terroir, tension et élégance dans un vin qui représente le mieux nos convictions.

Vendanges manuelles à partir de la mi-octobre.

Fermentation naturelle dans des cuves en acier inoxydable.

Vieillessement dans des cuves en béton pendant 24 mois.

Alcool : 13,5 %

Acidité totale : 5,39 g/l

Sucre résiduel : 0,7 g/l

SO2 : 55-65 mg/l

Volume	Conditionnement	Code EAN
75 cl	6	

