

Valpolicella DOC "Alfabeto"



VITIGNI

Corvina Veronese, Rondinella.

VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve.
Temperatura di fermentazione tra i 22°-28°C.
Durata della macerazione: 8 giorni.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,50 g/l
Grado alcolico: 12,00% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, un aroma vinoso, un sapore vellutato, armonico e di giusto corpo.

* Prodotto disponibile anche in bottiglie da 1,5 l.

GASTRONOMIA

Vino che si accompagna a primi e secondi piatti in genere.
Ottimo con carni rosse e formaggi.

Temperatura di servizio: **16-18°C**