

## Valpolicella Valpantena DOC "Torre del Falasco"



### **VITIGNI**

Corvina Veronese, Rondinella.

### **VINIFICAZIONE**

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

### **DATI ANALITICI**

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

### **NOTE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino, profumi di frutta a bacca rossa; sapore secco, sapido piacevolmente armonico.

### **GASTRONOMIA**

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

Temperatura di servizio: **16-18°C**