

## 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**