

## Valpolicella Superiore DOC "Torre del Falasco"



### **VITIGNI**

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

### **VINIFICAZIONE**

Pigia-diraspatura delle uve.  
Temperatura di fermentazione tra i 22° e 27°C.  
Durata della macerazione: 8 giorni.  
Invecchiamento minimo un anno.

### **DATI ANALITICI**

Acidità totale: 5,50 g/l  
Grado alcolico: 13,20 % vol.

### **NOTE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino, profumo fruttato, gusto asciutto, di giusto corpo.

### **GASTRONOMIA**

Si accompagna perfettamente ad arrostiti, cacciagione e a formaggi stagionati.  
Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.

Temperatura di servizio: **18-20°C**