

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**