



VANTOROSSO

Valpolicella Classico D.O.C. 2017

-  **Denominazione:** Valpolicella Classico D.O.C.
-  **Vitigni:** Corvina Veronese 50%, Corvinone 45% Rondinella 5%
-  **Collocazione geografica:** Fumane di Valpolicella, comune della Valpolicella classica, zona collinare storica
-  **Altitudine:** 350-400 m s.l.m.
-  **Esposizione:** Sud-Est
-  **Tipologia di terreno:** molto vario, per lo più argilloso, calcareo e ricco di scheletro (sassi e rocce)
-  **Sistema di allevamento:** guyot semplice
-  **Densità di impianto:** circa 5.000 viti/ha

Vendemmia: La vendemmia inizia l'ultima decade di settembre ed è manuale.

Vinificazione: questo Valpolicella viene vinificato in vasche di acciaio, a temperatura controllata 25/30 °C, per una durata di circa dieci giorni.

Affinamento: avviene in vasche d'acciaio fino a febbraio e completato in bottiglia per circa tre mesi.

Grado alcol: 13%

Acidità Totale: 6.25 g/l

Zuccheri residui: 2.8 g/l

PH: 3.25

Bottiglie da **750 ML**



Profilo organolettico: il vino veste un brillante colore rosso rubino movimentato da qualche riflesso porpora. Sentori di marasca succosa e rosa rossa incontrano ricordi freschi di ribes ed una piacevole nota balsamica.



Il sorso è agile e gustoso, dotato di ottima freschezza, di grande sapidità e buona tannicità, in perfetto equilibrio con la sensazione calda e avvolgente donata dalla componente alcolica, che accompagna con gentilezza la fine del sorso in un piacevole ritorno delle sensazioni fruttate e floreali.



Abbinamento: un vino duttile, la cui freschezza può essere goduta con un tagliere di antipasti misti, ma dotato di un buon corpo che lo rendono capace di accompagnare con eleganza dei primi piatti a base di pasta fresca con condimenti di carne, sia rosse che bianche. Per un abbinamento inusuale servitelo a temperatura più fresca, attorno ai 12 °C con un piatto elaborato di pesce in rosso, come delle seppioline in umido.

