

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC



Caratteristiche organolettiche:

il colore è rosso rubino brillante, il profumo è fresco di ciliegia e uva spina. Vino di medio corpo e di moderato contenuto alcolico, al palato è morbido, con sentori di mandorla, leggermente tannico, e con una buona sapidità.

Vitigni:

uvaggio di Corvina e Corvinone (65%), Rondinella (25%) e Molinara (10%)

Vendemmia:

manuale, nella prima metà di ottobre

Resa per ettaro:

84 hl

Vinificazione:

le uve dopo poche ore dalla raccolta vengono pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 8-10 giorni con le proprie bucce.

Maturazione:

in serbatoi di acciaio inox e quindi per 6 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri, ove avvengono naturalmente il processo di fermentazione malolattica, e della stabilizzazione tartarica.

Affinamento:

in bottiglia per circa 4 mesi

Dati analitici medi:

- grado alcolico: 13% vol
- acidità totale : 5,70 g/l
- estratto secco: 28 g/l

Temperatura di servizio:

16° - 18° C

Abbinamenti gastronomici:

Valpolicella Classico Superiore DOC Lavarini è un vino da tutto pasto, si sposa perfettamente con la cucina mediterranea.

Formato bottiglie:

750 ml

Potenziale di invecchiamento:

5-6 anni

LAVARINI Vini della Valpolicella

Lavarini Società Agricola di Lavarini Massimo & C. s.s.

Via Casa Zamboni n. 4 37024 Negrar (Verona) - Italia

0039 338 7066848 - info@lavarinivini.it - www.lavarinivini.it