

DAL CERO

IN VALPOLICELLA



Valpolicella

DENOMINAZIONE	Valpolicella Doc
VARIETÀ	Corvina, Rondinella, Molinara
RESA	70 Q.li/Ha
ZONA DI PRODUZIONE	Loc. San Briccio, Lavagno, Verona, Veneto. I vigneti si trovano ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Tradizionale pergola veronese e guyot
EPOCA DI VENDEMMIA	A seconda dell'annata, tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.
VINIFICAZIONE	Le uve raccolte manualmente vengono pigiadiraspate e macerate in fermentino di acciaio inox per 10 a 12 giorni. Conclusa la fermentazione alcolica, il nuovo vino viene separato dalle bucce e conservato in serbatoi di cemento per un minimo di 6 mesi.
AFFINAMENTO	Affinamento da 6 a 14 mesi in serbatoi di cemento.
NOTE ORGANOLETTICHE	Di colore rosso rubino brillante. Al naso spicca per la freschezza, delicata ed elegante, dove si riconoscono i fiori di marasca e la ciliegia. Dal sapore fresco e persistente, ricorda il vino della tradizione, ottimo in ogni occasione.
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI	Perfetto come aperitivo ed ottimo con secondi piatti di carni bianche o rosse se lessate, o in genere con pasti non eccessivamente strutturati.
GRADAZIONE ALCOLICA	13%vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C

Dal Cero Family

- DAL 1934, VITICOLTORI -

www.dalcerofamily.it
info@dalcerofamily.it