



San Michele

VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio
a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 6 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei, limpido.

Profumo: frutta fresca, cliegie, more,
lamponi, leggermente speziato.

Gusto: di buona acidità tipico del vino fresco,
asciutto, equilibrato, di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° C

ABBINAMENTI

Vino denominato da tutto pasto, apprezzabile
anche come calice di vino da aperitivo,
con salumi e formaggi a pasta molle non stagionati,
primi piatti in genere, paste e risotti
a base di carne, verdure o pesce.