



San Michele

---

## VALPOLICELLA

D.O.C.

### CLASSICO SUPERIORE

---

#### UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica.

#### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio  
a temperatura controllata.

#### AFFINAMENTO

Barrique e tonneau di terzo passaggio.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 15 mesi dalla vendemmia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Profumo: frutta rossa di sottobosco,  
vaniglia, rosa, viola, leggermente speziato.

Gusto: corposo, persistente, intenso.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C.

#### ABBINAMENTI

Questo vino presenta una grande duttilità a tavola, si presenta bene ad accompagnare antipasti, primi piatti a base di pasta o di riso, soprattutto con ragù di carne, alla pasta e fagioli. Ottimo con carni di maiale, di vitello o pollame.