



San Michele

---

## VALPOLICELLA

D.O.C.

### CLASSICO

---

biologico  organic

---

#### UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Corvinone.

#### 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: buona acidità tipico del vino fresco, 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.