



San Michele

---

## RONDINELLA

---

biologico  organic

**DENOMINAZIONE:**  
Rosso Veneto IGT.

**UVAGGIO:**  
Rondinella.

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
Valpolicella Classica.

**TECNICA DI VINIFICAZIONE:**  
Vendemmia a mano a fine settembre. Vinificazione in rosso. Svinatura ai  $\frac{3}{4}$  della fermentazione alcolica per evitare che l'alcool formatosi estragga troppi componenti dalla buccia; il vino risulta così più delicato ed elegante. La fermentazione malolattica avviene naturalmente con l'innalzamento della temperatura dopo la stagione invernale. Questo processo dona ulteriore eleganza e morbidezza al vino.

**AFFINAMENTO:**  
In acciaio prima dell'imbottigliamento.

**IMBOTTIGLIAMENTO:**  
Dopo circa 6 mesi dalla vendemmia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
Colore rosso rubino delicato. Profumo complesso, distinte note floreali di viola, note fruttate di ciliegia, intensa nota di lampone, poi frutti di bosco e mora, nel finale una piacevole nota speziata dolce. Gusto gradevole, morbido e intenso, acidità piacevole, sapido e ben bilanciato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
16 °C

**ABBINAMENTI:**  
Ideale con primi piatti delicati, risotti, formaggi freschi, pesce, carni bianche.