



VALPOLICELLA

# Valpolicella

Di colore rubino, ha naso fresco di melograno e ribes, erbe aromatiche, e bocca di grande bevibilità, fresca e disimpegnata.

**Vitigni**

80% corvina veronese, 20% rondinella

**Zona di produzione**

Valpolicella Classica, Tenuta Novare e Valpantena

**Terreni**

Marno-calcarei, argillosi e basaltici

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Densità d'impianto**

4500 - 5000 ceppi/ha

**Resa**

100 q.li/ha

**Età media delle viti**

10 - 15 anni

**Maturazione del vino**

In vasche di cemento per circa 6 mesi

**Affinamento in bottiglia**

3 mesi

**Dati analitici**

Alcol 12% - Acidità totale 5,4 g/l - pH 3,44

**Formato vino**

