

Valpolicella Valpantena

**Vitigni**

80% corvina veronese, 20% rondinella

Zona di produzione

Valpolicella Valpantena

Terreni

Marno-calcarei sul versante est e
argilloso-calcarei sul versante ovest

Sistema di allevamento

Guyot e pergola

Densità d'impianto

4000 - 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 12,2% - Acidità totale 5,6 g/l - pH 3,45

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

Formato vino

 0,75 l

 1,5 l