

Valpolicella DOC – Villa Rocca



Regione. Verona, Veneto.



Uve. Corvina Veronese, Corvinone Veronese, Rondinella, da vocati vigneti collinari della Valpolicella.



Vinificazione. Uve selezionate, raccolte a mano. Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso e invitante. Al naso si esaltano le tipiche note di ciliegia e pepe, seguite da tenue sfumature di erbe aromatiche. Sapore asciutto e di buon equilibrio, in cui la tipica vena acidula trova nella morbidezza del frutto il giusto contrasto conferendo così al vino un profilo slanciato e grintoso.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, pizza, piatti leggeri, carni, formaggi e a tutto pasto. Da bersi giovane. Si consiglia di servire a 16-17 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt); 1L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartoni da 6 bt).

