

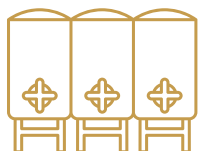


Valpolicella

-Silvano Piacentini-



Italia
Veneto
Verona



VINIFICAZIONE

La vinificazione si svolge
in serbatoi d'acciaio a
temperatura controllata.



AFFINAMENTO

Al termine della
vinificazione, il vino si
affina per 6-9 mesi in
vasche d'acciaio.



Di colore rosso rubino
tenue e brillante.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Colpisce al naso per la
fragrante sensazione
fruttata di ciliegia, esaltata
da una speziatura delicata
e accattivante.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

80% Corvina, 15%
Rondinella, 5%
Molinara

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, primi giorni di
Ottobre



Il sorso svela note di frutta
succosa e fragrante, che
rendono la beva fresca,
sapida e stimolante,
sostenute da una tannicità
morbida e avvolgente.