

Valpolicella

CLASSICO SUPERIORE



Fumane – Valpolicella classica.



Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%,
Molinara 10%.



13% vol.



Fermentazione con macerazione per 15 giorni in vasche
d'acciaio. 12 mesi in acciaio per due terzi del prodotto. 12
mesi in barrique per un terzo del prodotto



Rosso rubino. Ampio e vivace con toni spiccati di frutta
fresca. E' un vino fresco dal gusto sapido e fruttato con
piacevoli note di amarena.



Primi piatti saporiti, salumi, formaggi di media stagionatura.



Origin. Fumane – Valpolicella
classica.

Grape varieties. Corvina 40%,
Corvinone 30%, Rondinella 20%,
Molinara 10%.

Training system. Pergola Trentina.

Harvest. Manual harvest, last
week of September, beginning of
October.

Wine making Pressing of the grapes
and maceration for 15 days.

Ageing. Ageing in steel tanks (2/3)
and barriques (1/3) for almost 12
months.

Colour. Deep ruby red colour.

Aromas and flavours. Clean,
intense and fresh with aromas of
plum and cherries, smooth tannins
and wonderful finish.

Food pairing. Traditional dishes
like risotto all'amarone, pasta e
fasoi (pasta and beans), soppressa
(salami), beef, horse meat and
Monte Veronese.