



Valpolicella Doc Santambrogio

Dalla vinificazione delle migliori uve coltivate sulle colline della zona della Valpolicella nasce questo vino dal gusto asciutto ed armonico e di colore rosso granato.

Uvaggio

Corvina, Corvinone, Rondinella, vecchi vitigni autoctoni e altre varietà raccomandate a completare.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati nella parte nord-ovest dell'arco collinare della provincia di Verona e hanno età media di 30 anni. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

Vinificazione

Al loro arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce fermentano poi in appositi serbatoi termocontrollati con temperature di circa 20 °C e dispositivo di rottura rispettosa del cappello, fino ad estrazione completa della frazione colorata ed aromi nel solo mosto fiore senza necessità di pressatura.

Valpolicella & Cucina

Ottimo con antipasti saporiti, quali la soppressa veneta, o primi piatti a base di pasta all'uovo e ragù di manzo. Si abbina anche a carni bianche, rosse e selvaggina leggera.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

