



VALPOLICELLA CLASSICO

SCHEMA TECNICA

VINIFICAZIONE:

TRADIZIONALE
CON UNA MACERAZIONE TRA I 10 E I
15 GIORNI. TEMPERATURA DI
FERMENTAZIONE
MANTENUTA SOTTO I 30°C.
L'AFFINAMENTO IN ACCIAIO
PRESENTA UNA DURATA DI 2 ANNI,
A CUI FA SEGUITO UN ULTERIORE
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI 1
MESE.
VINO CERTIFICATO BIO.

VITICOLTURA:

I VITIGNI UTILIZZATI SONO
CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE,
MOLINARA E CROATINA, DI ETÀ
COMPRESA TRA I 4 ED
I 40 ANNI E SITUATI SU TERRENO
ARGILLOSO CALCAREO. LA
VENDEMMIA INIZIA CON
L'ARRIVO DI SETTEMBRE.

INFORMAZIONI CHIMICHE:

IL VINO PRESENTA UNA GRADAZIONE
ALCOLICA PARI A 12,8%.
ACIDITÀ TOT/VOL DI 6,13/0,32 G/L.
ESTRATTO SECCO: 24 G/L.
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA: 6 MG/L
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 25 MG/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 0,6 G/L