

LE PREARE

VALPOLICELLA DOC CLASSICO

È il vino rosso giovane e immediato che custodisce in sé l'anima autentica della terra in cui nasce: la Valpolicella.

Colore: rosso rubino, con sfumature violacee.
Profumo: combinazioni di frutti rossi, vinoso e speziato. Sapore: sapore secco, caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato nel tannino.

IL VIGNETO

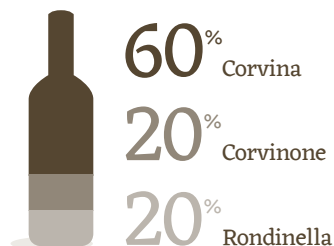
Situato nella zona del Valpolicella. Altitudine tra 100 e 250 metri s.l.m. Tipo di terreno: molto vario, prevalentemente argillo-limoso, in parte calcareo, in parte di origine vulcanica. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta doppia. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300 viti per ettaro. Resa per ettaro: 100 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Si abbina a piatti di pasta, carni e formaggi.
Temperatura di servizio: 16°-18° C.



UVAGGIO



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

16 | 18° C



GRADO ALCOLICO

12,50% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre, esclusivamente manuale. Pigiatura soffice, con diraspatura delle uve. Fermentazione a temperatura tra 25° e 28° C seguita da macerazione per 7 giorni. Permanenza in vasche di acciaio. Fermentazione malolattica completa. Stabilizzazione: naturale.