



VANTINI

VALPOLICELLA

Denominazione di origine controllata
CLASSICO DOC



Colore:
Rosso Rubino

Profumo:
Piacevolmente vinoso con leggero sentore di mandorla

Sapore:
Fresco e secco, morbido con sensazione di ciliegia

Prodotto da uve:
75 % Corvina, 20 % Rondinella, 5 % Molinara

Bottiglie:
Da 0.75 litri

Gradazione alcolica:
12% vol

Temperatura di servizio:
Servire preferibilmente ad una temperatura di 16°/18°, stappando la bottiglia alcuni minuti prima di essere servito.

Accostamenti:
E' un vino a tutto pasto da accostare con antipasti, primi piatti, carni bianche e salumi

Tecnica di produzione:

Avviene con la raccolta delle uve manualmente nel mese di ottobre. La fermentazione alcolica si svolge contemporaneamente ad una breve macerazione di 8 giorni ad una temperatura di 25°/28°, al fine di ottenere un vino fresco.

Dopo la fermentazione il vino viene affinato durante il periodo invernale in serbatoi d'acciaio.