



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

D.O.C.

FORMATO

750 ml

VITIGNI

Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Molinara 5%.

VENDEMMIA

Ottobre. Raccolta manuale dell'uva.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve; il mosto fermenta a basse temperature con rimontaggi giornalieri per circa 10 giorni. Affina in barrique usate per 6 mesi circa. Riposa per 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE

Rosso rubino pieno.

PROFUMO

Pieno, con sentori di ciliegia, marasca, pepe e rosa in prevalenza.

SAPORE

Buona struttura, in cui ritorna la ciliegia e il pepe. Finale salino e asciutto per la presenza di tannini nobili.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo vino per tutte le occasioni: aperitivi, pasta, carne e fromaggi. Servire a 18-20°C.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

Azienda Agricola
FlaTio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO

Tel 045 7702230 Email: Fraccawine@libero.it



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

D.O.C.

SIZE

750 ml

VINES

Corvina 60%, corvinone 25%, Rondinella 10%, Molinara 5%.

HARVEST

September-October. Manual harvesting grapes. In years is more problematic plays a preappassimento.

WINE-MAKING

Crushing and de-stemming the grapes and the juice is fermented at low temperatures with daily pumping over. Aged in oak barrels for 6 months. Keep in cement tanks for about a year before they can be marketed.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOR

Full ruby red.

BOUQUET

Full, with hints of cherries, pepper and pink head.

TASTE

Good structure, it returns the cherry and pepper. Dry end to the presence of tannins.

SERVING SUGGESTIONS

Excellent wine for all occasions: aperitifs, pasta, meat and cheese.. Serve at 18-20 ° C.

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

Azienda Agricola
Flatio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO

Tel 045 7702230 Email: Fraccawine@libero.it