



MADINELLI

VITICOLTORI DAL 1958

VALPOLICEDLLA CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella

PROVENIENZA Vigneti selezionati situati tra il comune di Marano e di Negrar ad un'altitudine di 400-500 m s. l. m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola veronese.

TIPOLOGIA DI TERRENO: calcareo, argilloso

VINIFICAZIONE Raccolta manuale dei grappoli ed immediata pigiatura.

Fermentazioni spontanee di 15-20 gg in cisterne di acciaio, con macerazione a basse temperature.

Affinamento: 6-12 mesi in vasche di acciaio da 50 e 100 HL, affinamento in bottiglia di 2-3 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore purpureo brillante e limpido, è caratterizzato da sentori fruttati specie di fragola e ciliegia. Vino dalla naturale mineralità, tipica dei terreni, fresco, giustamente tannico, regala un retrogusto fruttato, leggermente amarognolo ma perfettamente bilanciato da una equilibrata morbidezza.

ABBINAMENTI Dotato di una straordinaria bevibilità che si presta ad essere un vino perfetto da aperitivo, o come vino di tutti i giorni. Grazie alla piacevole acidità, e alla giusta morbidezza si presta ad accompagnare anche piatti di pesce.

DATI: GRADO ALCOLICO 12,5% vol - **FORMATO** 0,75 L - Energia 292 KJ/ 70Kcal

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES
BOTTIGLIA GL 71 VETRO - CAPSULA C/ALU 90 ALLUMINIO - TAPPO FOR 51 SUGHERO:
RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



MADINELLI SOCIETÀ' AGRICOLA
Via Novaia 3 - Marano di Valpolicella - 37020 VR - Italia
www.madinellivini.it - aziendamadinelli@gmail.com

Nel cuore della Valpolicella Classica