



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 15-18 gg in cisterne di acciaio, con macerazione a basse temperature.

Affinamento: 6-8 mesi in vasche di acciaio da 100 HL, affinamento in bottiglia di circa 2 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore purpureo brillante, è caratterizzato da sentori fruttati specie di fragola, piccoli frutti rossi e ciliegia.

Minerale e fresco, piacevolmente tannico, offre note fruttate nel retrogusto.

ABBINAMENTI Ottima 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 piatti estivi es salumi.

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

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

Nel cuore della Valpolicella Classica