



MADINELLI

VITICOLTORI DAL 1958

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà a bacca rossa autorizzate dal disciplinare

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. Pigiatura soffice a temperatura di fermentazione di circa 20-25° C. Macerazione di 10 giorni con follature programmate. Affinamento in acciaio e legno. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in bottiglia di 3-5 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino non troppo profondo, ma limpido, presenta un bouquet intenso e persistente, con profumi fruttati di ciliegia e prugna, floreali di viola e leggermente speziati. Al palato è fresco, fruttato, con un buon equilibrio tra struttura e corpo, acidità e tannino.

ABBINAMENTI Ideale abbinamento con i piatti della tradizione veronese, come i tortelloni con Monte Veronese o i salumi.

NOTE Lo stile di questo vino evidenzia il profilo più tipico e tradizionale di questa zona della Valpolicella: colori brillanti ma trasparenti, profumi fini e garbati, freschezza rotondità e tannicità in equilibrio.

DATI: GRADO ALCOLICO 13,5% vol - **FORMATO** 0,75 L

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