

13% vol

0,75 L



intense

LA TERRAZZA

Valpolicella Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Provenienza · Provenience**

Situato nel Comune di Fumane, altimetria 550 mt s.l.m. Tipologia del terreno: misto con detriti alluvionali.

The new vineyards of Cavalò in the municipality of Fumane have an altimetry of 550 mt above the sea level. Soil very varied on alluvial debris.

**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%.

**Affinamento · Production Method**

Pigiatura con diraspatura delle uve; fermentazione a temperatura controllata di 22°-23°C. Affinamento in botte di legno per 6 mesi.

Crushing with de-stemming of the grapes; fermentation temperature: with control from 22°C to 23°C. Aging in wooden barrels for 6 months.

**Note degustative · Tasting Description**

Colore rosso rubino brillante con aromi delicati di frutti rossi. Al palato è secco, ma vellutato con un'eccezionale persistenza.

Color bright ruby red, delicate hints of red berry fruits. Taste dry and velvety with an exceptionally persistence.

**Abbinamenti · Food Pairings**

Si sposa perfettamente con tutti i tipi di carne, risotti e formaggi di media stagionatura.

Combines well with all roast meats, risottos and medium-aged cheeses.

**Servizio · Service**

Servire alla temperatura di 17° - 18°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

Serve at a temperature of 17°C-18°C taking care to uncork the bottle a few minutes before consumption.