

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



Valpolicella Doc

Denominazione: Valpolicella DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Calcareo e molto drenante

Vinificazione: Pressatura delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note di ciliegia e frutta rossa con sentori di rosa

Sapore: Il palato è pieno, fresco e armonico, minerale e asciutto, di buona persistenza

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, carni rosse e arrosti, ottimo con formaggi medio stagionati, da provare con polpette di carne

Descrizione:

Valpolicella Doc è prodotto nella Tenuta in Valpolicella, su colline ben esposte e ventilate. Si presenta di colore rosso intenso, ed è ottenuto dagli stessi uvaggi dell'Amarone. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono le note di frutta rossa e ciliegia, con sentori di rosa. Al palato il gusto è pieno, fresco e armonico, minerale e asciutto, con una buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, carni rosse e arrosti, ottimo con formaggi medio stagionati, da provare con polpette di carne. Viene servito a 18-20 °C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com

C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9