



FORMIGA

Valpolicella Superiore DOC

Vinificazione

La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 22°-24°C. 10 giorni di macerazione con delestage e rimontaggi giornalieri periodici. 6 mesi in vasche di acciaio inox, 2 mesi di botte grande e 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali

Colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso si esprime con note di fragoline selvatiche, ribes e spezie dolci. Al palato vellutato e armonioso, pieno e rotondo pur mantenendo un nervo vivace.

Gastronomia

Primi piatti di pasta dai sughi elaborati, carni rosse alla griglia e pesci grassi.

Denominazione

Valpolicella
Superiore DOC

Vitigni

Corvina, Corvinone
e Rondinella

Grado alcolico

13,5% Vol.

Formati disponibili

0,75 l



COLLEZIONE RADICATA