

# FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

5% ALTRE

30% RONDINELLA

40% CORVINA

25% CORVINONE



## VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice eliminando nel contempo i raspi. La temperatura di fermentazione va dai 24° ai 27°C. Segue la macerazione per 15 giorni con follature manuali alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Il prodotto ultimata la fermentazione alcolica, viene decantato e ne segue la fermentazione malolattica. Il vino viene poi stoccato in serbatoi di acciaio inox. Segue l'assemblaggio e in fine l'imbottigliamento.

### Classificazione

Vino Rosso Secco

### Dati Analitici

Alcool svolto 13,00%; Acidità totale 5.70 g/l.

### Consumo

Conservato alla temperature costante di 14-15° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 2-4 anni.

### Caratteristiche Organolettiche

Vino rosso rubino intenso dai profumi puliti ed armonici, in prevalenza fruttati. Asciutto, di buona persistenza ed intensità, vellutato e con i giusti tannini a bilanciare l'acidità.

### Metodo di servizio

Servire a temperature di 17°C in bicchieri ampi. Stappare la bottiglia un'ora prima di servire.

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo con i piatti di pasta, risotti carni rosse e formaggi stagionati.