

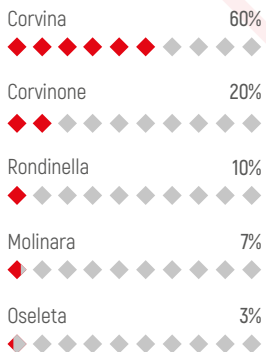
Valpolicella Classico DOC



"Ronchiel" e "La Costa"
Vitigni - Vineyards - Weinberge



12
days



16-18°C



1 hour
before serving



12,5% vol.



0,75 L



◆ **Vendemmia:** raccolta manuale, prima decade di ottobre.

Vinificazione: in serbatoi di acciaio inox con 12 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche: vino di colore rosso rubino brillante, profumo fragrante intenso e molto fruttato. Gusto asciutto ed armonico.

Abbinamenti: trova svariati abbinamenti dai salumi e prodotti di norcineria locale, ai primi piatti di pasta, riso e risotti, soprattutto minestre e zuppe di verdure, le trippe in brodo a alla parmigiana, fino ai secondi piatti a base di carni bianche.

◆ **Harvest:** manual harvesting, early October.

Vinification: in stainless steel tanks with 12 days of maceration on the grape skins at a controlled temperature.

Tasting notes: brilliant ruby red colour, fragrant and intensely fruity. Dry and harmonious taste.

Food matches: this wine can be matched with a variety of cold cuts and local butchery products, it also goes nicely with pasta and risotto dishes, as well as with soups and vegetable soups, tripe soup and white meat dishes.

◆ **Ernte:** Per Hand gepflückt, erste Dekade im Oktober.

Weinherstellung: In rostfreien Stahlbehältern mit 12 Tagen Mazeration in ihren Schalen und kontrollierter Temperatur.

Organoleptische Charakteristika: Leuchtendes Rubinrot, intensiver wohl riechender und fruchtiger Duft. Harmonischer und trockener Geschmack.

Kombination: Kombinierbar mit verschiedensten Produkten von Wurstwaren und lokale Schweinefleischprodukten ("Norcineria"), über Nudelgerichte, Risottos und Reisgerichte, vor allem Suppen, Brühen mit Kutteln und Parmesan, bis hin zu Hauptgängen mit weißem Fleisch.

SCRANI