



<b>Tipo di terreno</b>	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
<b>Varietà di uva</b>	Corvina Veronese, Rondinella, Marzemino, Corvinone
<b>Raccolta</b>	Settembre – ottobre.
<b>Resa per Ettaro</b>	90 HL
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata per 10/12 giorni, affinamento in botti d'acciaio per 5/6 mesi.
<b>Paese d'origine</b>	Prodotto e imbottigliato in Italia.
<b>Colore</b>	Rosso rubino.
<b>Aroma</b>	Sentore di viola, ciliegia e frutta secca.
<b>Note di degustazione</b>	Sapore armonico, di buon corpo con fondo di mandorla e ciliegia.
<b>Abbinamenti</b>	Primi piatti, carni bianche, pesce d'acqua dolce.
<b>Temperatura di servizio</b>	14°C - 18°C
<b>Grado Alcolico</b>	12,5% vol.
<b>Etichettatura Ambientale</b>	<b>VETRO - GL71*</b> <b>TAPPO FOR51 - CAPSULA C/PVC90*</b> RACCOLTA DIFFERENZIATA*, SECONDO LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE
<b>Tabella Nutrizionale</b>	In preparazione Contiene solfiti