



# Valpolicella Classico DOC 2020

Itália

## Sobre o vinho

Uma linda cor rubi brilhante. Um nariz complexo de frutas negras, de especiarias doces e de ervas frescas que trazem um frescor ao conjunto aromático intenso desse vinho. Os taninos estão bem macios e equilibrados por uma bela acidez. Um belo final que volta nas frutas negras e vermelhas.

## Harmonização

Harmoniza bem com massas, carnes curadas e queijos maturados.

**Temperatura de Serviço**

Entre 14 e 16°C.

**Tempo de Decantação**

Não há necessidade.

**Tempo de Guarda**

Até 5 anos.

**Vinícola**

Domini Veneti Cantina Negrar

**Região**

Valpolicella DOC - Piemonte.

**Uvas**

70% Corvina, 15% Corvinone e 15% Rondinella.

**Vinhedo**

São dois vinhedos orgânicos certificados na área de Valpolicella Clássica. O primeiro localizado no vale do Negrar, está a uma altitude média de 250 metros acima do nível do mar. O segundo localizado em Mazzurega (Fumane), está a uma altitude de 450 metros acima do nível do mar. Os dois vinhedos tem o sistema de condução feito através do método Pégola Veronese. Solos argilosos e videiras com idade entre 3 a 40 anos.

**Vinificação**

As uvas são esmagadas suavemente sem os engaços. A fermentação ocorre a uma temperatura entre 25 e 28°C. A maceração ocorre após por um período de 7 dias. Fermentação maloláctica completa.

**Teor Alcoólico**

12.5% vol.

**Conteúdo**

750 ml

**Safra**

2020

**Amadurecimento**

O vinho amadurece em tanques de aço.