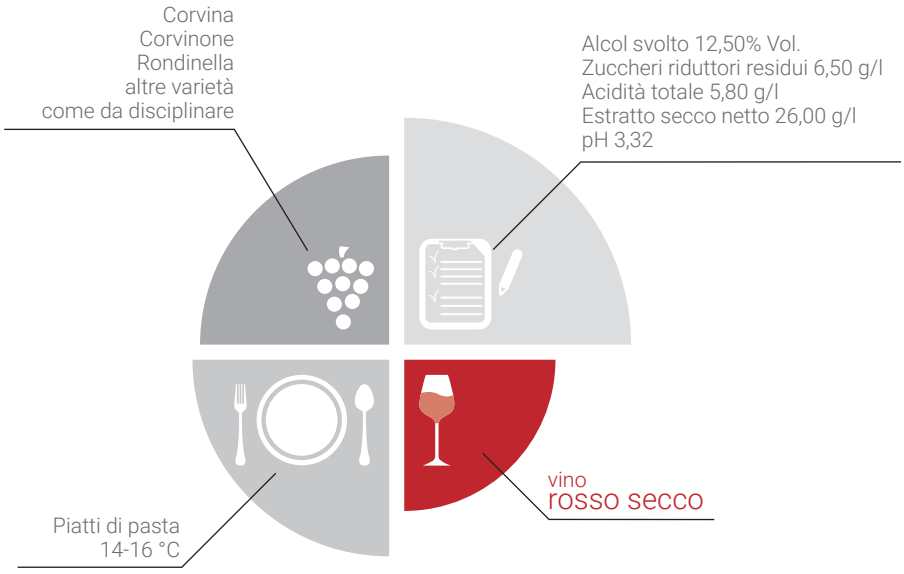
VALPOLICELLA
DOC CLASSICO
BIO



Dai vigneti a conduzione biologica situati nell'alta Valpolicella Classica nasce questo vino autentico che rispecchia i valori di tradizione e sostenibilità alla base della nastra filosofia produttiva.

VIGNETO
Situato nel cuore della Valpolicella Classica.

Altimetria: 250-400 metri s.l.m.

Terreno: variabile, argillo-limoso, mediamente calcareo e ricco di scheletro.

Inerbimento del vigneto.
Sistema di allevamento: Pergoletta Doppia.

Età delle viti: 6-40 anni.
Carico di gemme per ceppo: 18.
Densità di impianto:2.500/3.500 viti/ha.
Resa per ettaro: 60 hl.

PRODUZIONE
Vendemmia: fine Settembre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura soffice con eliminazione dei raspi. Fermentazione alla temperatura da 25 a 28 °C. Macerazione per 7 giorni. Fermentazione malolattica completa. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: naturale.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore: rosso rubino, con sfumature violacee.

Profumo: combinazioni di frutti rossi, vinoso e speziato.

Sapore: secco, caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato nel tannino.

VIVALDI