

## Le Ballerine Valpolicella DOC



Questo vino è prodotto con uve provenienti dalla zona del Valpolicella situata a nord della città di Verona ai piedi dei monti Lessini.

**Formato:** 750 ml.

**Tipologia:** Vino rosso secco.

**Vitigni:** Corvina Veronese 65% , Rondinella 25%, Corvinone 10%.



**Caratteristiche e collocazione dei vigneti:** Vigneti situati in posizione collinare o pedecollinare, con esposizione a sud, di natura calcarea.

**Sistema di allevamento:** a spalliera o pergola semplice.

**Resa per ettaro:** 84 hl

**Vendemmia:** Seconda decade di ottobre .

**Vinificazione:** Pigiatura con diraspatura delle uve. Fermentazione in fermentini con tecnologia "Ganimede", temperatura di fermentazione 24° - 26° . Macerazione di 8 gg. Conservazione in acciaio inox.

**Stabilizzazione :** Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

**Dati analitici :**Alcol 11,5%

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** rosso rubino carico.

**Profumo:** intenso, con sentori di viola e frutta rossa

**Sapore:** pieno, vellutato e armonico con note di frutta fresca ed equilibrio tra tannini e consistenza acida.

**Metodo di servizio :**servire alla temperatura di 18° - 19°

**Gastronomia:** Si abbina molto bene con tutti i tipi di carne e formaggi.