



VILLA VERITÀ

VALPOLICELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA SUPERIORE

VARIETÀ UVE:

Corvina, Corvinone, Rondinella

NATURA DEL SUOLO: calcareo-vulcanico

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: Prodotto da uve fresche. Le caratteristiche del vigneto, posizionato nel terreno collinare più alto, rendono le uve perfette per creare questo vino rosso di grande prestigio. In questo vigneto non viene fatta la cernita delle uve per Amarone, che vengono tutte utilizzate per questo vino. Dopo una lenta fermentazione affina in tonneaux di rovere francese per 18 mesi, segue maturazione in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Fine ed elegante. Al naso frutti di bosco come mora e lampone, rosa, pepe e spezie dolci. Grande piacevolezza al gusto, avvolgente e complesso.

ABBINAMENTI: Vino di grande dinamismo che consente di abbinarlo a tutto pasto. Ideale con carni arrostiti o alla brace, piccione o verdure grigliate e parmigiana di melanzane.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-17 °C

GRAPE VARIETIES:

Corvina, Corvinone, Rondinella

TYPE OF SOIL: limestone-volcanic

HARVESTING: by hand

VINIFICATION: Made from fresh grapes. The characteristics of the vineyard, on the highest hill of the estate, give the grapes the perfect quality for this fine wine. In this vineyard we do not make the first selection for the grapes of Amarone and all the grapes are used for this wine. After a long fermentation it refines in French oak tonneaux for 18 months, then matures in the bottle.

CHARACTERISTICS: Elegant and fine wine, notes of blackberries and raspberries, rose, pepper and sweet spices. Pleasant to the palate, round and complex.

FOOD PAIRINGS: Excellent throughout the meal. Perfect with roasted or grilled meats, pidgeon or grilled vegetables and eggplant parmigiana.

SERVING TEMPERATURE: 15-17 °C



Technical sheet