



AZIENDA AGRICOLA BONAZZI



Valpolicella Classico doc (красное сухое)

Легкое , сухое, красное и дружественное как дом брата, которому ты доверяешь ", так описал зону Валполичелла знаменитый Хемингуэйль. . вино Valpolicella classico наиболее типичное этой зоны и не требует сложной обработки , этому вину нужно только медленный и естественный процесс, чтобы получить цветочный аромат и тем самым предложить одно из лучших вин для взыскательных клиентов, которые хотели бы бокал хорошего но не очень «обязывающего» вина.

Район производства: от автохтонных виноградников находящихся на холмистой территории, в самом центре зоны Вальполичелла (к северу от Вероны)

Тип винограда: Рондинелла 30%, Корвина 50%, Корвиноне 10%, Молинара и Кроатина 10%.

Урожай: 120 квинтал на гектар

Выработка: 4-8 месяцев в бочке из нержавеющей стали .

Описание: Интенсивно рубиново-красный цвет, винный запах напоминающий аромат цветочных эссенций, но с фруктовыми акцентами типичными для винограда Корвина, таких как черной вишни и специй. По вкусу напоминает, молодое и свежее вино, вкус только что выжатого винограда бархатистое и слабоалкогольное.

Обслуживание: при температуре 16° - 18°

Употребление: Вино подходящее для любых блюд , сочетается хорошо с нашими местными колбасами (salami) также может подаваться со свиной и различными видами молодых и мягких сыров с пастой или свиной колбасой (cotecchino) и pearà (веронская подливка сделанная из хлеба и перца).

Хранение: от 3 до 6 лет

Крепость: 12.5%

Производство: Мягкая выжимка винограда при естественном брожении, после помещается на 6 месяцев в бочку из нержавеющей стали, после дозревает в бутылки еще 3 месяца.