



FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821

Valpolicella Classico 2020



CLASSIFICAZIONE
DOC



TERRITORIO
Valpolicella



UVE
Corvina
Rondinella
Molinara



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e diraspatura, il mosto subisce un processo di fermentazione e macerazione di 2 settimane in vinificatori verticali a temperatura controllata, che consentono la delicata estrazione di colore e sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia.

COLORE

Rosso rubino luminoso dalle calde note granate.

PROFUMO

Ampio ed estremamente complesso, con note vinose e nuance ben definite di mandorla su sfondo di piccoli frutti rossi.

SAPORE

Strutturato ed armonico. Al finale persistono note fini di spezia e frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire tra 16° e 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto si accompagna ottimamente a primi piatti della tradizione veneta, carni rosse e formaggi di media stagionatura.