

“RÊVERIE”
VALPOLICELLA
D.O.P.



ROSSO SECCO

“RÊVERIE” VALPOLICELLA

D.O.P.



UNA FUTURA TRADIZIONE

L'etichetta è disegnata con un tratto leggero e veloce che schizza le linee di un calice su cui si affacciano volti sorridenti che ricordano gli emoticons usati dai giovani per le comunicazioni web. Rêverie è l'interpretazione junior del Valpolicella: un vino fresco, adatto ad ogni occasione, pensato per i giovani che si avvicinano all'universo enologico.

Paese/Regione:

Valpolicella (Verona)

Tipologia di terreno:

Calcareo, argilloso

Uve:

Corvina 30%, Corvinone 20%,
Rondinella 40%, Molinara 5%, Oseleta 5%

Dati analitici:

Alcol 12%
Zuccheri residui 2 g/l
Acidità totale 5,6 g/l
Estratto secco 25 g/l
pH 3,30

Operazioni di vigneto:

Concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defoliazione, diradamento dei grappoli. Vendemmia manuale a fine settembre/inizio ottobre in bins da 300 kg.

Vinificazione e invecchiamento:

Diraspapigiatura, criomacerazione e fermentazione con lievito selezionato a temperatura controllata e malolattica contemporanea. Affinamento in acciaio per circa 6 mesi.

Abbinamento ideale:

Un vino giovane adatto ad aperitivi e merende, ottimo con salumi, formaggi teneri, minestre, carni bianche.

Temperatura di servizio: 15/18°C

Bicchiere consigliato: Ballon

Analisi visiva:

Si presenta di colore rosso tenue con riflessi violacei, brillanti. Leggero alla rotazione.

Analisi olfattiva:

Note di rosa canina, ciliegia e marasca, leggermente pepato.

Analisi gustativa:

Fresco, sapido, fruttato, di medio corpo, con sapori di fragola, amarena, lampone; di buona persistenza.

Formati disponibili:

0,75 l

Packaging:

Cartoni da 1-2-3, 6 e 12 bottiglie

