



Valpolicella DOC Superiore

TIPO ROSSO
CAT. OMOLOGA D.O.C.
ANNATA 2011

PRODUZIONE

REGIONE Veneto.

ZONA D'ORIGINE Cellere d'Illasi (provincia di Verona).

RESA 80 q.li/ Ha

ZONA TIPICA Valpolicella.

VITIGNI Corvina 30%, Corvinone 60% e Rondinella 5%,
Croatina 5%.

VINIFICAZIONE selezione dei grappoli, vendemmia
manuale in plateau, appassimento tradizionale per 2
mesi circa, invecchiamento in barrique di rovere per 24
mesi circa, affinamento in bottiglia per minimo 6mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

da 0,75 lt: 4147 bottiglie

MAGNUM da 1,5 lt: 9

JEROBOAM da 3 lt: 2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE rosso rubino.

GRADAZIONE ALCOLICA 15°

ESTRATTO SECCO 40

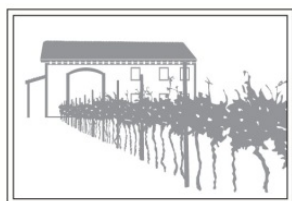
AROMI Vino dal gusto rotondo e avvolgente, che ti
contorna la bocca decantandone le proprie doti
ricordando la frutta rossa matura in particolare la ciliegia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°-18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, insaccati e formaggi stagionati.

PREMI: VERONA WINE TOP 2014



Corte Canella

di Venturini Francesco, Verona e Castagnedi Adriana Maria
via Canella, 14 - 37031 Cellere di Illasi - Verona
cell. 340 38 400 25 - fax 045 78 34 869 - info@cortecanella.it - www.cortecanella.it