



BRUNELLI

Valpolicella Classico 2008

Pedemonte Di Valpolicella, Италия



Реколта
2008

Производител
Brunelli

Произход
Pedemonte Di Valpolicella, Италия

Сорт
50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Sangiovese

Винификация
Гроздето се събират на ръка в началото на октомври. Традиционната винификация продължава 80-10 дни, като виното остава в контакт с ципите с ежедневно изпомпване за да се добие точния вкус и цвят

Отлежаване
В съдове от неръждаема стомана, след което виното се бутилира през месец март

Цвят
Рубинено червен цвят с блестящи виолетови отенъци

Аромат
Плодов и свеж

Вкус
Свеж, жив, плътен и умерено остър, с леко стипчиви първоначално танини, но с кадифен послевкус

Температура на съхранение
12-15 °C

Препоръки за сервиране
Със своите привлекателни характеристики на плодовост и свежест, може да бъде съчетан с ястия, които са ароматни, но не твърде сложни: паста, бели меса и леки храни като цяло

Температура на сервиране
16 °C