

*Che vita è
quella di chi
non ha
Questo fu creato per
gioia del cuore e
gioia dell'anima
è il vino
a tempo e a misura.*



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

DOC

Caratteristiche

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino brillante, il profumo è fresco di ciliegia e uva spina. Vino di medio corpo e di moderato contenuto alcolico, al palato è morbido, con sentori di mandorla, leggermente tannico, e con una buona sapidità.

Uva

Vitigni: uvaggio di Corvina e Corvinone (65%), Rondinella (25%) e Molinara (10%).

Vendemmia: manuale, nella prima metà di ottobre.

Resa per ettaro: 84 hl.

Vinificazione

Vinificazione: le uve dopo poche ore dalla raccolta vengono pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 8-10 giorni con le proprie bucce.

Maturazione: in serbatoi di acciaio inox e quindi per 6 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri, ove avvengono naturalmente il processo di fermentazione malolattica, e della stabilizzazione tartarica.

Affinamento: in bottiglia per circa 4 mesi.

Dati analitici medi:

- Grado alcolico: 13% vo
- Acidità totale: 5,70 g/l
- Estratto secco: 28 g/l.

Temperatura di Servizio

Temperatura di servizio: 16°- 18° C

Abbinamenti gastronomici: Valpolicella Classico Superiore DOC Lavarini è un vino da tutto pasto, si sposa perfettamente con la cucina mediterranea.

Formati

Formato bottiglie: 750 ml.

Potenziale di invecchiamento: 5-6 anni.

*Che vita è
quella di chi
non ha
Questo fu creato per
gioia degli uomini.
Allegria del cuore e
gioia dell'anima
è il vino bevuto
a tempo e a misura.*



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

DOC

Characteristics

Caratteristiche organolettiche: the colour is bright ruby red and the bouquet is fresh, with note of cherry, and gooseberry. A medium bodied wine, with a moderate alcohol content, the taste is mellow to the palate, slightly tannic, flavoursome and with a pleasant hint of almond.

Grapes

Varieties of grapes: a blend of Corvina and Corvinone (65%), Rondinella (25%) and Molinara (10%).

Harvest: by hand in the first middle of October.

Output per hectare: 84 hl.

Vinification

Vinification: grapes are pressed just a few hours after the harvest and fermented at controlled temperatures with selected yeasts and with its own skins for about 8-10 days.

Maturation: in stainless steel tanks and at a later time for 6 months in 25-hl oak barrels, where takes place the natural malolactic fermentation and the natural stabilization tartaric.

Refinement: in bottle for about 4 months.

Average analytical data:

- alcohol content: 13% vol
- total acidity: 5.70 g/l
- dry extract: 28 g/l.

Serving temperature

Serving temperature: 16°- 18° C.

Dining combinations: Valpolicella Classico Superiore DOC Lavarini is an all-dinner table wine that weds perfectly with Mediterranean cuisine.

Bottle format

Bottle format: 750 ml.

Lay-Down time: 5-6 years.