



## VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata e successivamente lasciata macerare per 8-10 ore a 10 °C. Segue fermentazione a temperatura controllata per 10-12 giorni dove vengono effettuati continui rimontaggi per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti. Dopo la fermentazione malo lattica, viene trasferito in barrique dove una parte matura per quattro mesi prima di essere imbottigliato.

### NOTE DEGUSTATIVE

Il vino è fresco con profumi che ricordano i frutti rossi come ribes e lampone. Al palato è di buona struttura, rotondo e ben equilibrato con note di frutta rossa.

### ABBINAMENTO

Indicato per primi piatti saporiti come il risotto ai porcini o al radicchio rosso e con secondi di carni rosse. Servire a 16-18 °C.

**Black Label** è una selezione di vini veneti caratterizzati dalla tecnica dell'appassimento. Un omaggio alle prime bottiglie di Amarone e Ripasso prodotte dalla prima generazione della famiglia negli anni '70. Black Label riprende l'eleganza e la classicità della tradizione enologica Veronese.



---

#### Provenienza

Zona della  
Valpolicella a  
Nordest di Verona

---

#### Gradazione Alcolica

12,5%

---

#### Uve/Blend

Corvina 60%,  
Corvinone 25%,  
Rondinella 10%,  
Croatina 5%

---

#### PH

3.30

---

#### Acidità totale

5.7 g/l

---

#### Periodo Vendemmia

Metà Settembre

---

#### Zucchero residuo

6.5 g/l