

PASQUA



BLACK LABEL VALPOLICELLA DOC

BLACK LABEL

La linea Black Label esprime con i suoi vini la tradizione enologica veneta, reinterpretata secondo lo stile distintivo e innovativo della cantina.

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 malolattica, viene trasferito in barrique dove una parte matura per quattro mesi prima di essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

UVE

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

ALCOL

12 %

RESIDUO ZUCCHERINO

6.5 g/l

PH

3.3

ACIDITÀ TOTALE

5.7 g/l

