



Villa Mattielli



Dato dalle uve Corvina, Corvinone e Rondinella, rispecchia perfettamente la tipicità dei vitigni offrendo profumi intensi e persistenti.

VALPOLICELLA DOC

GRADO ALCOLICO: 13%

VARIETÀ UVE: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

AREA DI PRODUZIONE: Valpolicella Doc, Lavagno

SUOLO: calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola veronese

RESA PER ETTARO: 120 q.li/ha

VENDEMMIA: Ottobre, raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Macerazione e fermentazione a contatto con le vinacce per dodici giorni.

Affinamento in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata seguito da un successivo affinamento in bottiglia.

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: Affinato in bottiglia per 3/4 mesi. Vino giovane e fresco.

Longevità: 3 anni

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino. Profumi intensi e persistenti di frutti a bacca rossa. Al palato è leggermente tannico e con una buona freschezza.

Il sommelier consiglia:

Bicchiere		Temperatura		Abbinamenti	
	Balloon		Servire a 14°C		Vino adatto a qualsiasi occasione, perfetto se abbinato a carni rosse e bianche, primi a base di carne, formaggi di media stagionatura.