



# 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.