

# VALPOLICELLA DOC

**Tipologia** Vino rosso secco  
**Wine** Red dry wine

**Uvaggio** Corvina, Corvinone, Rondinella  
**Grapes**

**Zona di Produzione** Colline del Valpolicella, a nord di Verona.  
**Production area** Hills of Valpolicella Classico, north of Verona

**Suolo** Terreni argillosi compatti di origine glaciale e alluvionale  
**Soil** Argillaceous and calcareous ground of glacial and alluvional origin

**Sistema di allevamento** Guyot, pergola veronese  
**Growing technique** Guyot, veronese pergola

**Vinificazione** Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 23 a 25 °C. Macerazione di 7 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno di 20 minuti. Conservazione in acciaio. Fermentazione malolattica completa.  
**Vinification** Soft pressing of the grapes. Fermentation for 7 days at controlled temperature 23-25° C. Preservation in inox tanks until bottling. Complete malolactic fermentation.

**Affinamento** 5 mesi in acciaio  
**Refinement** 5 months in steel

**Caratteristiche organolettiche** Colore: rosso rubino carico. Profumo: intenso e persistente, ricorda la mora e la ciliegia. Sapore: robusto, sapido, rotondo.  
**Organoleptic aspects** Colour: red ruby. Bouquet: Intense and persistent, recall red fruits: blackberry and cherry. Taste: well bodied, sapid

**Gradazione alcolica** 12% vol.  
**Alcohol content**

**Temperatura di servizio** 16-18°C  
**Serving temperature**

**Abbinamenti** Perfetto con carni bianche e rosse. Sapiante l'accostamento con arrosti e brasati di elevata elaborazione.  
**Gastronomical combination** Perfect with white and red meats: roasts, grilled meats, game and mature cheese.

**Consumo** 1-2 anni  
**Preservation** Can be aged for 1-2 years.



*Valetti*

Azienda Vinicola Valetti Luigi srl  
Via Pragrande, 8 - 37010 Calmasino di Bardolino VR  
Tel: +39 045 7235075 - E-mail: valetti@valetti.it - www.valetti.it