



Azienda Agricola DAVID STERZA
VALPOLICELLA CLASSICO
Valpolicella Classico DOC

Zona di Produzione: Fumane di Valpolicella (VR), zona collinare con esposizione sud-ovest

Suolo: cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Gr. Alcolico: 12% vol.

Metodo di Produzione: vendemmia manuale. Fermentazione a temperatura controllata. Macerazione di 9 giorni sulle bucce e rimontaggi giornalieri.

Affinamento: acciaio per 6 mesi

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino

Olfatto: vinoso intenso ed avvolgente, note di mandorla amara, marasca e spezie, sottobosco

Gusto: sapore pieno e ricco, lungo, netto ritorno dei profumi

Consigli: temperatura di servizio 16°-18° C

Abbinamento: carni bianche e formaggi secchi o stagionati. Carni rosse, stufati, arrostiti e grigliate. Prodotto versatile



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it