



Azienda Agricola MARION
VALPOLICELLA SUPERIORE
Valpolicella Superiore DOC

Zona di Produzione: area pedecollinare nella valle di Marcellise (VR)

Suolo: calcareo, con poca argilla e sasso

Uvaggio: Corvina grossa 60% - Rondinella 20% - Corvina Gentile 10% - Croatina e altre varietà 10%

Gr. Alcolico: 14% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano. Una parte di queste viene riposta in cassette per l'appassimento di 40 giorni; l'altra metà subito pigiata. A fine fermentazione, affinamento dei vini separato per 30 mesi. Assemblamento e imbottigliamento

Affinamento: barili di piccola capacità e botti di rovere di Slavonia

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Olfatto: ampio e intenso, sentori di piccoli frutti rossi, note di sottobosco e cenni speziati

Gusto: morbido, avvolgente, caldo, di buona struttura e ottima persistenza

Consigli: temperatura di servizio 15°-18° C

Abbinamento: primi di carne e zuppe dense e speziate, secondi di carne rossa



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