



**Azienda Agricola DAL FORNO ROMANO**  
**“MONTE LODOLETTA” VALPOLICELLA SUP.**  
*Valpolicella DOC*

Zona di Produzione: Località Lodoletta, Cellore di Illasi (VR)

Suolo: origine alluvionale; ghiaia, limo e argilla

Uvaggio: Corvina e Corvina Grossa 70% – Rondinella 20% - Croatina 5%  
- Oseleta 5%

Gr. Alcolico: 14.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano e cernita manuale. Appassimento in plateau per 45 giorni in ampi locali. Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata meccanicamente per 28 giorni. Follature automatiche per 15 giorni e infine due giorni di macerazione

Affinamento: dopo la svinatura, decantazione per alcuni giorni in acciaio. Successivamente, 24 mesi in barriques e altri 36 in bottiglia

*Note di Degustazione*

Vista: rosso rubino intenso

Olfatto: vaniglia, mirtillo, mora, ciliegia, cioccolato. Spezie dolci e confettura

Gusto: vengono richiamate le sensazioni olfattive. Persistente e di corpo

Consigli: temperatura di servizio 15°-18° C

Abbinamento: piatti grassi a base di carne rossa, carne alla brace, brasati. Formaggi stagionati



Via Pompei, 11 – Povegliano VR  
045 791155 – [info@pasquettovini.it](mailto:info@pasquettovini.it)