



Azienda Agricola MARION
VALPOLICELLA "BORGOMARCELLISE"
Valpolicella DOC

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

Suolo: calcareo, con poca argilla e sasso

Uvaggio: Corvina grossa 60% - Rondinella 25% - Corvina Gentile 10% - altre varietà 5%

Gr. Alcolico: 12.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano

Affinamento: acciaio per 12 mesi

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino intenso con delicati riflessi violacei

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

Gusto: morbido, di corpo medio, persistente e di piacevole sapidità

Consigli: temperatura di servizio 16°-18° C

Abbinamento: primi di carne e carni bianche

