



Zona Di Produzione:

nel cuore della Valpolicella
da un terreno molto vario,
a tratti argilloso, a tratti calcareo

Vitigni:

Corvina, Rondinella, Molinara con
appassimento in fruttaiolo per un periodo
variante da 90 a 120 giorni

Colore:

rosso granato, intenso e compatto

Odore:

di grande intensità e persistenza con
sentori di prugna secca e spezie dolci

Gusto:

di grande struttura. E' pieno, caldo,
ma allo stesso tempo vellutato

Servizio:

alla temperatura di 18°-19° C in bicchieri
molto grandi avendo cura di stappare
la bottiglia almeno due ore prima

Accostamenti:

si abbina a selvaggina, carne alla brace
e formaggi stagionati