



**Zona Di Produzione:**

nella alte colline nel cuore della Valpolicella

**Vitigni:**

Corvina, Corvinone, Rondinella

**Colore:**

un intenso rosso rubino con riflessi violacei

**Odore:**

frutti rossi, vinoso

**Gusto:**

secco e vellutato, leggermente amaro.  
Saporito e armonioso

**Servizio:**

a temperatura ambiente, aprendo  
la bottiglia almeno un'ora prima

**Accostamenti:**

perfetto per ogni tipo di carnee  
e piatti saporiti



**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



**Zona Di Produzione:**

le colline che circondano Verona

**Vitigni:**

Corvina, Corvinone, Rondinella

**Colore:**

profondo rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

**Odore:**

bouquet intenso che richiama il pruno, i frutti rossi e un piacevole cenno di liquirizia

**Gusto:**

secco e vellutato, leggermente amaro

**Servizio:**

temperatura ambiente

**Accostamenti:**

perfetto con carne arrosto, carne rossa, risotto e formaggio stagionato