



Zona Di Produzione:

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

Vitigno:

Corvina, Rondinella, Molinara con appassimento in fruttai 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.