

# CESARI

FINE WINES OF VERONA

## Ràjo Valpolicella Denominazione di Origine Controllata Classico Superiore



Dai vigneti più vocati della Valpolicella, in zona classica, nasce il nostro Valpolicella Classico Superiore **RAJO**.

### Produzione

Le uve Corvina, Corvinone e Rondinella, lasciate surmaturare in pianta sino alla seconda decade di ottobre, vengono sottoposte ad una macerazione fermentativa di 10/12 giorni allo scopo di esprimere tutto il loro potenziale.

Dopo la fermentazione malolattica segue un periodo di maturazione in acciaio ed almeno tre mesi di riposo in bottiglia.

### Descrizione organolettica

Vino armonico, con profumo intenso di ciliegia e frutti rossi maturi, avvolge per la sua struttura, eleganza e morbidezza.

### Abbinamenti e servizio

Si abbina preferibilmente a risotti, zuppe, carni rosse grigliate e formaggi di media stagionatura.

Da servire a temperatura di 18-20 °C

### Dati Analitici

Alcool: 13,00% vol.

Acidità Totale: 5,20 g/l

Zuccheri: 6 g/l

Estratto Secco Netto: 29,00 g/l