

# Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata  
Classico



# CESARI

FINE WINES OF VERONA

## TIPO

Vino rosso secco.

## AREA DI PRODUZIONE

Zona Classica della Valpolicella, provincia di Verona.

## VITIGNI

Corvina 50%

Corvinone 25%

Rondinella 25%

## PRODUZIONE

Il periodo di vendemmia è compreso tra settembre e ottobre. Segue la vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per dieci giorni e successivamente avviene la fermentazione malolattica.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rosso rubino brillante con riflessi porpora.  
Fresco e fruttato con sentori di frutti rossi e ciliegia.  
Secco, vellutato, sapido e ben bilanciato.

## ABBINAMENTI

Adatto soprattutto a bolliti, carni rosse e arrostiti, salumi e formaggi a media stagionatura.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C



## Seguici su



Cesari Vineyard



Gerardo Cesari



Gerardo Cesari S.p.A. S.U.

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi.  
Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.