

# CESARI

FINE WINES OF VERONA

## Valpolicella Denominazione d'Origine Controllata Classico



### TIPO

Vino rosso secco

### AREA DI PRODUZIONE

Zona Classica della Valpolicella, provincia di Verona

### VITIGNI

Corvina 75% Rondinella 25%

### ALCOOL

12,5 %

### COLORE

Rosso rubino leggermente ambrato, brillante

### PROFUMO

Fresco e fruttato con sentori di frutti rossi

### GUSTO

Secco, vellutato, sapido e ben bilanciato

### DA ACCOMPAGNARE A

Da tutto pasto, adatto soprattutto a bolliti, carni rosse e arrosti

### SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI

16°/18°C.

### PRODUZIONE

Il periodo di vendemmia è compreso tra il 20 settembre e il 15 ottobre. Segue la vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per dieci giorni e successivamente avviene la fermentazione malolattica.