



Bertani Valpolicella

Soi: 80% Corvina Veronese si 20% Rondinella.

Anul: 2012

Culoare: rosu.

Capacitate sticla: ml 750.

Regiune: Veneto.

Vinificare: Strugurii sunt culesi de mana, in ultimele zece zile ale lunii septembrie. Vinificarea este traditionala. Mustul este fermentat in recipiente de otel, facilitand contactul cu pielitele strugurilor in mod natural.

Caracteristici: Culoare rosie intensa cu tente purpurii. Arome de prune, zmeura si coacaze. in balanta perfecta cu cele de scortisoara si piper. Gustul este proaspat si placut datorita echilibrului intre aciditate si savoare.

Recomandari gastronomice: Paste, carne la gratar si la cuptor, dar si branzeturi semi-maturate.

Temperatura de servire: 16-18°C.

Continutul de alcool: 12,5%.