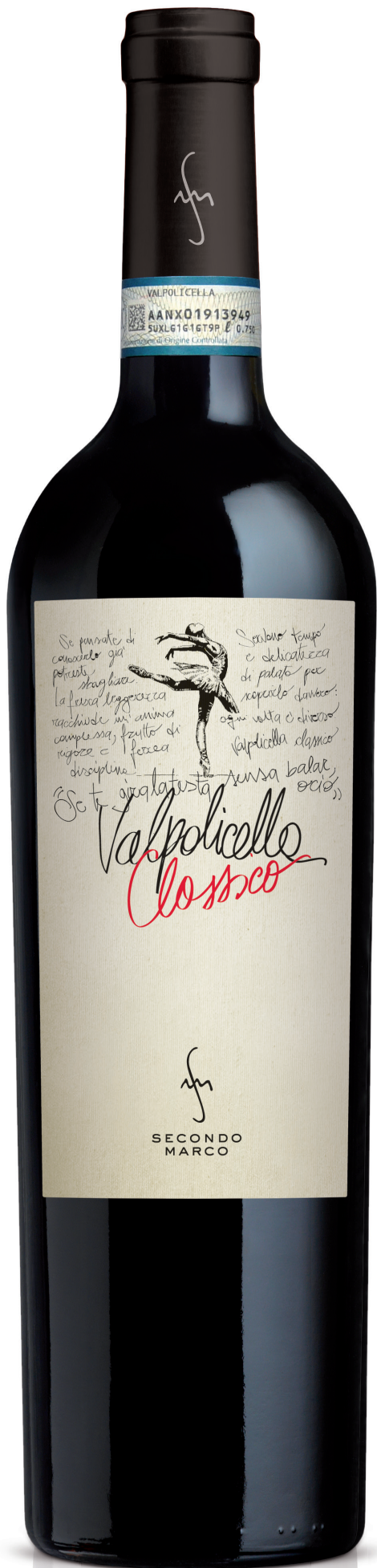




SECONDO
MARCO



Valpolicella Classico Doc 2017

Vino giovane e garbato, con struttura sciolta e buona complessità aromatica. Di colore rosso rubino, ha un sapore vellutato e rotondo, un profumo fresco e fruttato con prevalenti note di ciliegia e amarena.

A young fresh wine with an easy structure and a good complex of scents. Ruby red in colour, it has a velvety rounded flavour, fresh fruity scents with strong notes of sweet and sour cherries.

Nome: Valpolicella Doc Classico

Grado alcolico: 13%

Produttore: Marco Speri

Uvaggio: Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 5%, Molinara 5%

Origine: Fumane di Valpolicella

Resa: 100 Q.Li/Ha

Sistema di allevamento: Pergoletta

Vendemmia: A mano

Fermentazione: 12 giorni sulle bucce

Invecchiamento: 6 mesi in vasche di cemento; 6 mesi in botti da 50 Hl

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Nome: Valpolicella Doc Classico

Alcoholic content: 13%

Producer: Marco Speri

Varietals: Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 5%, Molinara 5%

Origin: Fumane di Valpolicella

Yield: 100 Q.Li/Ha

Farming system: Pergoletta

Harvest: By hand

Fermentation: 12 days on the skins

Aging: 6 months in concrete tanks; 6 months in 50 Hl barrels

Bottle aging: 6 months

