



VENETO



VALPOLICELLA DOC



#### Denominación

Valpolicella D.O.C.

**Marca** Corte Giara-Allegri

**Región de la elaboración**  
Veneto



#### Crianza

Permanece 3 meses en depósitos de acero y después 2 meses en botella.



#### Uvas

Corvina Veronese 75%,  
Rondinella 25%



#### Datos analíticos

- **Alcohol** 12,66 % vol.
- **PH** 3.36
- **Acidez total** 5,55 g/L
- **Azúcar residual** 4,7 g/L
- **Extracto seco** 27,1 g/L



#### Zona de producción

- **Suelo** arcilloso y calcáreo
- **Orientación viña** Sur/oeste
- **Altitud viña** 180/250 metros
- **Densidad plantas** 3.000 /Ha
- **Vendimia** manual durante la primera mitad de Septiembre.



#### Análisis sensorial

- **Vista** rojo rubí intenso.
- **Nariz** notas de cereza, pimienta negra y hierbas.
- **Boca** seco y equilibrado. Típica vena ácida que permite darle carácter.



#### Proceso vinificación

- **Fermentación** en tanques de acero inox a temperatura de 26°-30°C durante 8-10 días. Si maloláctica.



#### Armonía

Ideal con platos de la cocina mediterránea, sobretodo pasta y sopas. Tablas de embutidos.



Cód | 0332001

Peso/Vol - 0,75 | Ud./caja - 6 | Cajas/palet - 100 | Cajas/estrato - 20



[negrini.es](http://negrini.es) [info@negrini.es](mailto:info@negrini.es) 34 916 011 440

**negrini**

TINTO BLANCO ROSADO ESPUMOSO FRIZZANTE MOSCATO APERITIVO LICORES