# Valpolicella DOC Classico
# “Sofilù”




Formato: 750 ml

Vitigni: Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)

Sistema di allevamento: Pergoletta doppia veronese con densità d’impianto 3000 viti per ettaro e Guyot con 4000 viti per ettaro.

Età media delle viti in produzione: 30 anni

Tecnica di produzione: la raccolta avviene nella prima decade di ottobre.

Vinificazione: diraspatura, pigiatura morbida e successiva macerazione caratterizzata da un contatto con le bucce più breve durante la quale vengono effettuate follature manuali e rimontaggi meno frequenti. Temperatura di fermentazione 20-25°C. Dopo la svinatura seguirà la fermentazione malo-lattica.

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.

Note organolettiche: un nuovo stile di Valpolicella che rimane però fedele alla tradizione: leggero, fresco e soprattutto giovanile.
Di colore rosso rubino poco intenso, il suo profumo è fruttato e floreale ed in bocca risulta vivace e fresco. Ideale per accompagnare aperitivi, primi piatti e altre portate a base anche di pesce. La temperatura ottimale di servizio è tra 10 e 12°C.

*Format: 750 ml*

*Grape varieties:* Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)

*Training system: The double “small pergola” system from Verona with a vine density of 3,000 plants per hectare, and the Guyot system with 4,000 plants per hectare.*

*Average age of the grapevines used: 30 years*

*Production technique: the grapes are harvested in the first ten days of October.*

*Wine-making process: de-stalking and gentle pressing followed by shorter maceration during which time manual punching down and pumping over is carried out less frequently. Fermentation temperature: 20-25°C. After being drawn off, the wine undergoes a process of malolactic fermentation.*

*Alcohol content: 11,5%Vol.*

*Organoleptic properties: a new style of Valpolicella that remains faithful to tradition: light, fresh and youthful.*
*Light ruby red in colour with a fruity and floral bouquet and lively, crisp flavour.*
*Ideal to accompany appetizers, pasta/rice dishes and any other simple dish, including fish. Best served at 10 - 12°C.*