



## VAPOLICELLA SUPERIORE DOC "Le Bessole"

Il rosso rubino e i profumi intensi di questo vino affascinano i sensi, invitando alla degustazione. Il vino riposa e affina in barrique di rovere francese di secondo passaggio per sei mesi prima di essere pronto all'imbottigliamento, sviluppando così un bouquet aromatico speciale capace di accompagnarsi perfettamente a carni rosse grigliate, agli arrostiti ed ai formaggi di mezza stagionatura.



### Area di Produzione

Colline di Moron, zona collinare sul confine tra San Pietro in Cariano e Negrar (Verona - Italia).



**Sistema di allevamento** Pergola veronese.



### Vitigni

Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella, Rossignola.



### Vinificazione

Nasce da un'accurata selezione dei grappoli più maturi e dall'utilizzo di uve autoctone che portano una buona struttura e tannicità, e aiutano il vino ad ottenere un miglior risultato durante i mesi dell'affinamento in legno.



### Affinamento

Vino che colpisce per la sua notevole eleganza e complessità, caratteristiche date dall'affinamento di 6 mesi in barrique di rovere francese.



**Colore** Rosso rubino brillante intenso.



**Profumo** Bouquet ampio e avvolgente negli aromi di frutti rossi, ciliegie mature, uva passa ed erbe aromatiche.



**Sapore** Pieno ed equilibrato, con sentori speziati. Ricco e morbido al palato, vellutato ed elegante.



**Temperatura di servizio** 14/16 °C.



**Tipologia di bicchiere** Ballon.



**Formato** 0,75L.



**Suggerimenti** Conservare in luogo fresco lontana da fonti di luce, preferibilmente bottiglia coricata.



### Dati analitici

**Grado alcolico:** 14,5% - **Acidità Totale:** 6 g/L

**Zuccheri Residui:** 6.5 g/L - **Estratto secco:** 30 g/L