



VAPOLICELLA CLASSICO 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