



HERITAGE

Passato e presente. Tradizione e avanguardia.

La doppia etichetta simboleggia l'unione tra i diversi momenti della storia dell'azienda.

I vini della linea Le Fattorie sono emozione pura ed esprimono l'identità del territorio da cui hanno origine.

Uno stile unico e riconoscibile, racchiuso nella preziosa bottiglia fregiata Montresor.

VALPOLICELLA DOP CLASSICO SUPERIORE



UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara.

ZONA DI PRODUZIONE

Zona collinare della Valpolicella Classica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tardiva a fine settembre, inizio di ottobre per garantire maggior concentrazione di aromi e struttura.

Vinificazione in rosso con contatto sulle bucce per circa 15 giorni. Maturazione in botte di legno per 24 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.

Al naso rivela note di frutti rossi e ciliegia matura. Vino di buona struttura, dal sapore pieno e vellutato, con tannini morbidi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

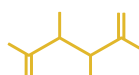
Ideale con piatti a base di carne, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.



TEMPERATURA SERVIZIO
16-18 °C



ALCOOL
13,5%



ACIDITÀ
5,5 gr/L.

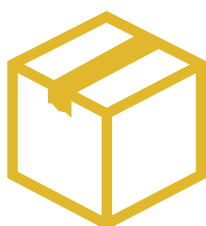


ZUCCHERI RESIDUI
4 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Sughero
Larghezza:	87,2 mm
Altezza:	297 mm
Tara:	700 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1460
EAN:	8003503017744



CARTONE

Lunghezza:	297 mm
Larghezza:	292 mm
Altezza:	305 mm
Tara:	326 gr
Peso lordo:	9086 gr
EAN:	80035030177442



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80x115
Tipologia:	Epal
Casse per strato:	16
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	80
Bottiglie Per pallet:	480
Peso lordo:	727 kg