



CORTE RUGOLIN

VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. *“Rugolin”*



Ottenuto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella, tipiche della Valpolicella. Il colore rubino brillante, il profumo fruttato che ricorda la ciliegia, l'amarena e la prugna, il gusto piacevolmente sapido ed armonico, rendono questo vino fresco, giovane, pronto all'assaggio, senza necessità di lunghi affinamenti.

Servire a 14/16°.

Nome: Valpolicella Classico D.O.C.

Grado Alcolico: 12,5%

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altri vitigni autoctoni (Molinara, Dindarella)

Origine: Marano di Valpolicella, Sant'Ambrogio di Valpolicella, San Pietro in Cariano

Vendemmia: a mano

Fermentazione: dieci giorni sulle bucce

Affinamento: quattro mesi in vasche di acciaio, tre mesi in bottiglia

Abbinamenti: pasta, risotti, carni bianche

Formato: 750 ml