



CORTE RUGOLIN

# VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C. “SanGiorgio”



Il Valpolicella Classico Superiore *SanGiorgio* è ottenuto dalle migliori uve di un eccellente cru. Ottenuto dalle varietà tipiche selezionate in collina è rosso rubino con sfumature magenta. Ha un naso complesso e delicato, esprime note fruttate di amarena e mora di rovo, legno di cedro, scorza di arancia, moka ed erbe officinali. Fine ed equilibrato in bocca ha tannini di ottima grana e una vibrante scia sapida.

**Nome:** Valpolicella Classico Superiore D.O.C.

**Grado Alcolico:** 13,5%

**Uvaggio:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara

**Origine:** cru “Conca d’Oro”, colline di San Giorgio Ingannapoltron (Sant’Ambrogio di Valpolicella)

**Vendemmia:** a mano all’inizio di ottobre

**Fermentazione:** 10 giorni sulle bucce

**Affinamento:** metà in acciaio, metà in tonneaux di rovere francese per 6 mesi

**Abbinamenti:** salumi, piatti vegetariani

**Formato:** 750 ml