AUTHENTICA

VALPOLICELLA DOC

Nei terreni calcarei della Valpolicella Orientale, nasce il nostro Valpolicella DOC.
Un intreccio armonioso di frutti rossi maturi, spezie dolci e sottili note terrose che compongono un bouquet complesso e avvolgente.
La struttura argillosa delle colline permette di esaltare l'equilibrio unico tra struttura, profondità e freschezza alla beva.



Monte Scalucce, terreno prevalentemente calcareo

Guyot, vigne vecchie con età media di 30 anni

Corvina, Corvinone, Rondinella

Da fine settembre ai primi giorni di ottobre, raccolta a mano

Macerazione prefermentativa di 20 giorni e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni. Periodici dèlestage permettono una migliore estrazione del colore.
Affinamento in vasche di cemento.

12,50% vol

0,75 l - bottiglia leggera da 395 gr con tappo a vite

Andrea Piubello - Via Molini, 9 - 37031 Cazzano di Tramigna (VR) - P.IVA: 04818020234
tel: +39 340 8221946 - info@authenticavini.it - www.authenticavini.it