



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Valpolicella D.O.C. Superiore

Un rosso elegante che racconta la personalità della Valpolicella. Nasce da uve Corvina, Molinara e Rondinella, raccolte tra settembre e ottobre e lasciate fermentare lentamente, per preservarne la ricchezza aromatica e l'espressione più autentica.

Nel calice si presenta con lievi riflessi granati. Al palato è pieno, morbido, con sentori avvolgenti di frutta candita e note di viola, spezie dolci e vaniglia, accompagnate da sfumature di liquirizia e mora matura.

Un vino ideale con primi piatti al ragù e sughi all'italiana, carni bianche arrosto o alla griglia, formaggi a pasta dura di media stagionatura. Temperatura di servizio: 16–18 °C.

CODICE ARTICOLO

Article code

S0115

DENOMINAZIONE

Appellation

VALPOLICELLA
DOC SUPERIORE

ALCOL

Alcohol

13,5% VOL.

ALLERGENI

Allergens

SOLFITI

Sulphites

TIPOLOGIA

Type

ROSSO

Red

FERMENTAZIONE

Fermentation

ACCIAIO

Steel

ENOLOGO

Oenologist

DONATO

GIULIANI

INGREDIENTI

uve, mosto di uve concentrato

Conservanti e antiossidanti:
solfiti

Agenti stabilizzanti: contiene
gomma arabica e/o acido
metatartarico

Imbottigliato in atmosfera
protettiva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi
per 100 ml

Energia 316 kJ
76 kcal

Grassi 0 g
di cui
acidi grassi saturi 0 g

Carboidrati 1,7 g
di cui
zuccheri 0 g

Proteine 0 g

Sale 0,01 g



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



550 g



8,5 kg



80 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	C/PVC 90	FOR51	SEGUI LE
VETRO	CAPSULA	PLASTICA	SUGHERO	INDICAZIONI
RACCOLTA DIFFERENZIATA	ORGANICO			DEL TUO COMUNE