



*Corte San Benedetto*  
Produzione Vini Classici della Valpolicella

VAL PARAJSO

## VALPOLICELLA CLASSICO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Formato:  
750 ml

Vitigni:  
Corvina Veronese 65%, Corvinone 10%, Rondinella 25%

Caratteristiche del vigneto:  
Da vigneti siti nel comune di Negrar e Marano di Valpolicella.

Sistema di allevamento:  
Pergola doppia.

Età delle viti in produzione:  
Da 15 a 25 anni.

Densità di impianto:  
4.000 viti per ettaro.

Resa per ettaro:  
50 hl

Vendemmia e vinificazione:  
Le uve vengono raccolte a mano verso l'inizio e la metà di ottobre.  
Segue una soffice pigiatura con fermentazione a temperatura controllata a circa 20°.  
Fermentazione malolattica completa. Permanenza in vasche di acciaio fino all'imbottigliamento.

Conservabilità:  
Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15 °C in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 2-4 ann.

Caratteristiche organolettiche:

**Colore:** rosso rubino  
**Profumo:** vinoso, caratteristico, gradevole e delicato, ricorda i frutti della zona: ciliegie, marasche e prugne.

**Sapore:** sapore secco caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato.

Temperatura di servizio:  
Servire a temperature di 15°-18° C

Gastronomia:  
Si accompagna bene a tutti i primi e secondi piatti in genere. Ottimo con carni e formaggi.

Dati analitici del prodotto:  
Alcool svolto 13%;  
Zuccheri riduttori residui 5,00 g/l;  
Acidità totale 6,00 g/l; Estratto secco totale 29 g/l