



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