



VALPOLICELLA SUPERIORE

denominazione di origine controllata

Robe: rouge rubis intense.

Bouche: bien équilibré, tanins denses, envoûtants et élégants.

Accord mets et vin: pâtes avec sauce à la viande et gibier, viandes rouges même grillées, viandes braisées, fromages affinés.

Nez: intense de fruits rouges (cerise et groseille/cassis)

Origine: vignobles appartenant à la famille Vaona, situés au pied des collines de la Valpolicella, à une altitude moyenne de 150 m.

Terrain: alluvial sur basaltes calcaires, avec un bon squelette, favorisé par une excellente exposition.

Cépages: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.

Vinification: Après un léger passerillage des raisins, il y a un foulage-éraflage et une fermentation d'environ 15 à 20 jours. Au terme de celle-ci, le "vin fleur" est soutiré et le vin obtenu à partir du pressage doux des marcs de raisins est ajouté.

Élevage: amphore de terre cuite



AZ. AG. VAONA ODINO DI VAONA ALBERTO

Valgatara di Marano di Valpolicella | 37020 | VR | ITALY | T. +39 045 770 3710

info@vaona.it | www.vaona.it