



Valpolicella Classico

LA CESOLINA

VIGNA
800
DI GIANFRANCO ELAMPINI

Az. Agricola VIGNA 800
di Elampini Gianfranco
via Moron 46, 37024 Negrar (VR)
Tel. 045.6000133 - Cell. 335.6343836
franco@vigna800.com
www.vigna800.com

Terreni: Prevalentemente calcarei.

Posizione ed età dei vigneti: Nella tenuta "Cesolina", abbiamo la parte più giovane dei nostri vigneti.

Vitigni: Quelli autentici della Valpolicella: corvina, corvinone, rondinella e molinara, impiantati a 3.300 ceppi per ettaro. I grappoli maturano sulle tradizionali pergole veronesi.

Produzione per ettaro: 100q per ettaro.

Vendemmia e vinificazione: Dopo aver raccolto i grappoli manualmente, le uve vengono pressate con il metodo tradizionale e rimangono a macerare sulle bucce con rimontaggi giornalieri per estrarre tutti i profumi e il colore che caratterizza questo vino. La fermentazione è avvenuta esclusivamente in acciaio.

Colore: Rubino scuro con sfumature rosse.

Profumi: Il Valpolicella Classico è un vino amichevole e cordiale. E' il simbolo della tradizione culinaria della Valpolicella, ha profumi spiccatamente fruttati e freschi che ricordano la ciliegia appena raccolta e di fiori di campo, come le violette.

Gusto: Piacevolmente fruttato e sapido, con una buona acidità ed un retrogusto che, bilanciato nell'armonia, ricorda la mandorla.

Abbinamenti consigliati: Vino ideale della buona tavola di tutti i giorni, semplice e gustosa.

Temperatura di servizio e bicchieri: Da servire fresco (18°C) in bicchieri grandi.