

I DESTRIERI

5 CUORI

VALPOLICELLA DOC
VALPANTENA



TIPOLOGIA

Vino rosso secco

VENDEMMIA

Raccolta manuale a fine settembre in cassette da 20 kg.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

UVAGGIO

Corvina | Corvinone | Rondinella

VINIFICAZIONE

Pigiatura e fermentazione a temperatura controllata per 7-8 giorni in acciaio con *délestage* e rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio, anfora e vasche di cemento, dove svolge la fermentazione malolattica, con successivi *bâtonages* settimanali. Imbottigliamento ad aprile nell'anno successivo. 3 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio.

DEGUSTAZIONE

Il colore si presenta rosso rubino, limpido e brillante. Al naso note di frutta rossa fresca, ciliegia e marasca in primis, con un finale speziato. In bocca fresco, con una piacevole salinità e una bella persistenza.

G.A.M.M.A. Arvedi

Alcol: 12%

Acidità totale: 6,85 g/l

Formato bottiglie: 750 ml