

## Saseti

### VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Oltre al cuore, solo queste



**Tipologia:** Vino rosso secco

**Vitigni:** Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara e Oseleta 10%

**Vigna:** vigna terrazzata sulla collina di Castelrotto e di San Pietro in Cariano, zona Valpolicella Classica, dai 70 ai 200 m.s.l.m.

**Terreni:** calcarei-calcarenitici di origine eocenica, esposizione sud-est

**Allevamento:** pergola veronese

**Età media delle viti:** dai 25 ai 70 anni

**Coltivazione dei vigneti:** agricoltura biologica e biodinamica

**Vendemmia:** raccolta manuale da metà settembre in cassette da 15 kg

**Vinificazione:** fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 6/7 giorni con movimentazione manuale della massa in vasche di acciaio e cemento non vetrificato

**Affinamento:** in acciaio e cemento per qualche mese prima dell'imbottigliamento

**Descrizione:** di colore rubino, al naso profumi di piccoli frutti rossi, fiore d'iris e rosa.

In bocca prevalgono la freschezza e la sapidità con note mentolate e spezie croccanti.

**Abbinamento:** vino che ti accompagna tutto il giorno, da un bicchiere da merenda in compagnia a tutto il pasto, con salumi, zuppe, carni bianche e pesce grasso.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Potenziale evolutivo:** vino giovane che di solito viene bevuto fino a 2-3 anni dalla vendemmia

**Produzione annua:** 20.000 bottiglie 0,75l



- VALPOLICELLA DOC
- VALPOLICELLA DOC CLASSICO
- VALPOLICELLA DOC VALPANTENA

