



CORTE RUGOLIN

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C. “SanGiorgio”



Il Valpolicella Classico Superiore *SanGiorgio* è ottenuto dalle migliori uve di un eccellente cru. I migliori grappoli vengono messi ad appassire per circa 20 giorni: dopodiché le uve vengono pigiate dolcemente ed il mosto fermenta con le bucce per circa 10 giorni, in modo da estrarre così i caratteristici profumi di frutta rossa.

Al naso presenta inoltre lontani sentori minerali e delicate note di tostatura. Dal colore porpora intenso con riflessi granati, al sapore è rotondo, equilibrato, dai tannini morbidi.

Nome: Valpolicella Classico Superiore D.O.C.

Grado Alcolico: 14%

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara

Origine: cru “Conca d’Oro”, colline di San Giorgio Ingannapoltron (Sant’Ambrogio di Valpolicella)

Vendemmia: a mano all’inizio di ottobre

Appassimento: 20 giorni circa

Fermentazione: 10 giorni sulle bucce

Affinamento: metà in acciaio, metà in tonneaux di rovere francese per 6 mesi

Abbinamenti: salumi, pasta con ragù di carne

Formato: 750 ml