



Azienda Agricola FERRAGÙ CARLO
VALPOLICELLA SUPERIORE
Valpolicella DOC

Zona di Produzione: Cellore, frazione di Illasi (VR)

Suolo: medio impasto, con presenza di scheletro

Uvaggio: Corvina – Corvinone – Croatina – Oseleta - Rondinella

Gr. Alcolico: 15.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano. leggero appassimento, fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati

Affinamento: ventiquattro mesi in barriques di rovere americano, sei mesi in bottiglia

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino intenso

Olfatto: varietà di aromi, dominano piccoli frutti rossi

Gusto: confettura di frutti rossi con nota speziata. Morbido e persistente

Consigli: temperatura di servizio 15°-18° C

Abbinamento: arrosti, brasati, cacciagione, carni rosse alla griglia, formaggi stagionati. Piatti ricchi e saporiti

