



BENEDETTI

Benedetti Soc. Agr. Corte Antica - Via Case Sparse Prunea di Sotto, 5
37015 Gargagnago di S. Ambrogio - Valpolicella (Verona) Italia
Tel. (+39) 045 6801736 - Fax (+39) 045 6831512
www.cantine-benedetti.com - info@cantine-benedetti.com



13,5

gradi alcool

Valpolicella Superiore Classico

Vino ottenuto da una selezione di uve: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara vendemmiate solo a mano, verso la fine di settembre ed i primi di ottobre. Le uve vengono poi messe a riposo in cassetta, per circa 20 giorni, ottenendo un miglioramento del colore, della corposità dei profumi e un aumento del grado alcolico.

-
- Colore** rosso rubino.
- Profumo** intenso ed ampio, di ciliegia, fiori e qualche lieve spezia.
- Gusto** persistente ed aromatico, con un retrogusto di ciliegia e tannini eleganti.
- Vinificazione** il Valpolicella Superiore viene fermentato per circa 15 giorni.
- Affinamento** il 90% in cisterna d'acciaio e il 10% in legno di rovere francese.
- Indicazioni** ottimo vino da tutto pasto, va versato in ampi calici; temperatura ottimale di servizio: 18 °C
- Collocazione geografica** Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), frazione di Gargagnago, "Borgo dell'Amarone", area situata in uno dei cinque Comuni storici della Valpolicella Classica.

Uve utilizzate



Corvina



Corvinone



Rondinella



Molinara

Abbinamenti gastronomici



Antipasti



Primi piatti



Carni rosse



Carni bianche



Arrostiti



Formaggi