



**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