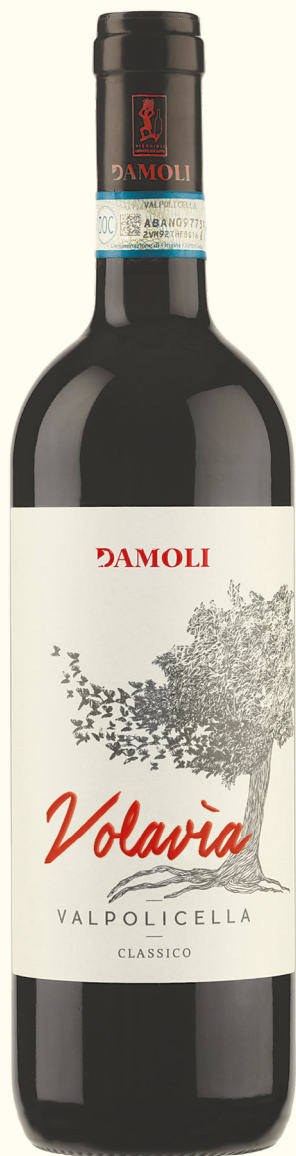




Volavia

VALPOLICELLA

CLASSICO



Note:

Zona di produzione: Production area:	Zona di Jago (200 m s.l.m.) e Mazzano (400-500 m s.l.m.), Negrar, Valpolicella Classica	Jago (200 m ASL) and Mazzano (400-500 m ASL), Negrar, Valpolicella Classica zone
Vitigni: Grapes varieties:	Corvina, Corvinone, Rondinella	Corvina, Corvinone, Rondinella
Sistema di allevamento: Training system:	Pergola veronese	Pergola Veronese (arbour system)
Resa per ettaro: Yield:	circa 100 q/ha di uva	about 10.000 kg/ha of grapes
Vinificazione: Wine making:	Le uve vengono raccolte manualmente a fine settembre, primi di ottobre, pigiate e messe in vasche di acciaio dove fermentano a contatto con le bucce per circa 8-12 giorni. Durante il periodo di fermentazione si eseguono manualmente rimontaggi e follature giornalieri.	We harvest by hand the grapes at the end of September, the beginning of October. We press the grapes and we put them into steel tanks, where the juice and the pressed skins ferment for about 8-12 days. During fermentation the wine and the grapes skins are mixed daily by hand with pump-over into the lap and punch down of the cap to get the maximum out of the product.
Affinamento: Ageing:	In acciaio fino all'imbottigliamento	In steel tanks until bottling
Note organolettiche: Tasting notes:	Alla vista è di colore rosso rubino vivace. Al naso è vinoso e fruttato, con note di frutta rossa. Al palato è secco, abbastanza caldo, morbido e di corpo. È caratterizzato da una spiccata freschezza che lo rende un vino piacevole e con una buona bevibilità.	Vivid ruby red colour. Winy and fruity flavours, in particular red fruits. Dry pleasingly warm, soft and light on the palate. The fresh characteristics give a very pleasant and easy to drink wine.
Abbinamento: Serving suggestions:	Ottimo come aperitivo e perfetto vino da tutto pasto. Servire a 14°-18°C.	As aperitif, but also perfect during a meal. The recommended drinking temperature is between 14°-18°C (57°-65°F).