PIGOZZI
Fundus

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO

Regione:
Valpolicella, Verona, Veneto.

Uvaggio:
70% Corvina Veronese e Corvinone Veronese,
30% Rondinella.

Vinificazione:
Selezione manuale a fine Settembre dei grappoli che vengono messi in fruttaio per tre mesi. Conseguente calo naturale del 35/40%. Soffice pigiatura delle uve a Gennaio con macerazione di circa 30 giorni a temperature controllate. Svinatura del vino ancora dolce.

Affinamento:
Maturazione sui propri lieviti in acciaio per 10 mesi alla temperatura di 10° C.

Colore:
Colore rosso intenso con riflessi granati.

Profumo:
Note fruttate.

Sapore:
Gusto dolce, vellutato con accentuati sentori di ciliegia e marasca.

Alcol:
13,00% Vol.

Abbinamenti:
Da consumarsi con dessert, dolci secchi e biscotti. Si abbina bene a frutti con bacca rossa come le fragole.
Servire a 15 - 18° C.

Bottiglia:
"Constance Superbia" 750 ml.

www.pigozzifundus.it

Cantina Pigozzi Fundus
Via Gesso, 23 Loc. Sega
37010 Cavaion Veronese | VR | Italia
mail: info@pigozzifundus.com