



## VALPOLICELLA D.O.C. SUPERIORE "CLIVUS"

VITIGNO: Corvina, Rondinella e Molinara.

### VIGNETI:

Situati nella zona collinare della Val d'Ilasi e di Cazzano di Tramigna.

### TECNICHE PRODUTTIVE:

Le uve vengono pigiate verso la metà di ottobre. Viene vinificato in rosso, dopo diraspatura, in piccoli recipienti di acciaio con continue follature; una parte è passata in legno.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino di media intensità.

Profumo: vinoso, caratteristico, delicato che ricorda i fiori di ciliegio e la vaniglia.

Gusto: asciutto, di buon corpo, sapido e armonico.

Gradazione alcolica: 12% vol.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

E' il classico vino da tutto pasto.

### SERVIZIO:

Va servito in calici tipo "borgogna" ad una temperatura di 16-18°C.