



IL VELLUTO®

**RECIOTO DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G. 2015**

Zona di produzione:

*Zona collinare. Sant'Ambrogio
di Valpolicella, Valpolicella Classica (Verona).*

Vitigno:

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Terreno:

Calcareo-Argilloso

Densità dall'allevamento:

Guyot 6000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione:

*Raccolta a mano appassimento naturale
delle uve per circa 120 giorni.*

Fermentazione in acciaio.

*Affinamenti in botti di rovere di Slavonia
da 25 hl per 2 anni, un anno di affinamento in
bottiglia.*

Contenuto:

Alcool: 14,25% vol.

Zuccheri: 83,20 gr/l

Estratto secco totale: 112,70 gr/l

Acidità: 7,40 gr/l

Durata di conservazione: 12-20 anni

Temperatura di servizio: 18°-20° C

Formati: 500 ml - cartone da 6 bottiglie.



Azienda Agricola Meroni di Meroni Carlo e Katia

Via Roma, 16/a - 37010 - S. Ambrogio V.lla (VR)

Tel. 045 6861783 Fax. 045 7731238 - P. IVA 01078600234 - info@vinimeroni.com

www.vinimeroni.com