



## VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO SUPERIORE 2012

### **Zona di produzione:**

*Sant'Ambrogio, Valpolicella Classica  
(Verona)*

**Vitigno:** *Corvina Veronese 30%,  
Corvinone 30%, Rondinella 30%,  
Molinara 10%*

**Terreno:** *Calcereo-Argilloso*

**Tipologia di allevamento:** *Pergola e  
Guyot*

**Tecnica di produzione:** *Appassimento  
naturale delle uve per circa 30-35 giorni.  
Fermentazione in acciaio. Affinamenti in  
botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 3  
anni e 6 mesi circa, 6 mesi di bottiglia  
per l'affinamento etichettatura e  
immissione in commercio.*

### **Contenuto:**

*Alcool: 14,85 % vol.*

*Acidità: 5,64 gr/l.*

*Zuccheri: 1,80 gr/l.*

*Estratto secco totale: 30,30 gr/l.*

**Durata di conservazione:** *8-10 anni*

**Temperatura di servizio:** *16°-18° C*

**Formati:** *750 ml - cartone da 6 bottiglie.  
1500ml bottiglia in legno.*

**Produzione totale :** *6600 Bottiglie*



**Azienda Agricola Meroni di Meroni Carlo e Katia**  
Via Roma, 16/a -37010 - S. Ambrogio V.IIa (VR)

Tel. 045 6861783 Fax. 045 7731238 - P. IVA 01078600234 - [info@vinimeroni.com](mailto:info@vinimeroni.com)

[www.vinimeroni.com](http://www.vinimeroni.com)