



SENGIA

VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. 2017

Zona di Produzione: Valpolicella Classica

Vitigni: Corvina Veronese 30%, Corvinone 30 %, Rondinella 30%, Molinara 10 %.

Terreno: Calcareo, argilloso.

Metodologia di allevamento: Guyot

Densità di piante per ettaro : 6500 ceppi

Tecnica di produzione: Raccolta rigorosamente a mano, fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per 20 giorni circa.

Invecchiamento: Per il 50% in botti di rovere di Slavonia da 25 hl (botte classica della Valpolicella) per 12 mesi. Per il 50% in vasca d'acciaio.

Analisi:

Alcool: 13,34% vol.

Acidità: 5,28 gr/l.

Zuccheri: 4,40 gr/l..

Estratto secco totale : 31,60 gr/l.

Conservazione: 4-6 anni

Temperatura di Servizio: 16°-18° C

Formati: 750 ml – Cartone da 12 bottiglie.

Bottiglie prodotte : 15000 Lotto 05.18



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