



- VITICOLTORI DAL 1877 -



La Quercia

Denominazione: Valpolicella DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note di frutta matura, confettura e leggeri sentori speziati

Sapore: Il palato è pieno, armonico, vellutato e rotondo, di buona persistenza

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 18°-20°

Abbinamenti: Perfetto con arrostiti, selvaggina e grigliate, ottimo con formaggi stagionati, da provare con

Descrizione:

Valpolicella Doc "La Quercia" è prodotto nella Tenuta in Valpolicella, su colline ben esposte e ventilate. Ottenuto da una selezione di vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara, gli stessi uvaggi dell'Amarone. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso prevalgono le note di frutta rossa e ciliegia, con sentori di rosa. Al palato il gusto è pieno, fresco e armonico, minerale e asciutto, con una buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, carni rosse e arrostiti, ottimo con formaggi medio stagionati, da provare con polpette di carne. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

