

# VALERIO

IGT - VINO ROSSO



## ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diversi vigneti di proprietà

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareo - argilloso - limoso

## UVE IMPEGNATE

Canaiolo 30%

Sangiovese 50%

Grenache 20%

Allevato a cordone speronato. Media 5.500 ceppi/ha

## TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta effettuata a mano, scelta prima della pigiatura. Macerazione e fermentazione per 10/15 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata (26°/28°C). Maturazione in acciaio per 3/4 mesi e successivo imbottigliamento. Vino prodotto con tecnica naturale senza uso di coadiuvanti enologici.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet fruttato e fresco. Gusto gradevole con grande bevibilità.

## ABBINAMENTO E SERVIZIO

Vino a tutto pasto che si abbina bene ad ogni tipo di pietanza.

Temperatura di servizio consigliata 18°C

GRADO ALCOLICO 13,5% vol.