



IL BUONO “The Good” VALPOLICELLA CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata

Il vigneto si trova a circa 350 s.l.m. nella vallata storica della valpolicella classica: Marano di valpolicella.

La selezione delle uve avviene su un vigneto di 7 ettari con i vitigni storici: Corvina veronese, Rondinella e Molinara. L'età media dei vigneti è di 30 anni.

the vineyard stands at about 350 meters above sea-level in the historic valley of classic valpolicella: Marano di Valpolicella.

Grapes are selected on a 7 hectars vineyard with historic vines: Corvina Veronese, Rondinella and Molinara. The average age of the vines is about 30 years.

Analisi: *Analysis:*

Grado alcolico 12 %vol.; 5,5 g/l acidità totale; estratto secco 30 g/l; residuo zuccherino 2,5 g/l.

ABV (alcohol content) 12% vol. ; total acidity 5,5 g/l; dry extract 30 g/l; residual sugar 2,5 g/l.

Vinificazione: *Vinification:*

Pigiatura appena raccolta manualmente l'uva e fermentazione di circa 10 giorni con rimontaggio giornaliero del mosto.

Grapes are hand picked and immediately pressed, the fermentation lasts around 10 days with daily pumping over of must.

Affinamento : *Ageing:*

Il vino viene messo a decantare in vasche di acciaio. Viene imbottigliato nei mesi marzo/aprile e commercializzato dopo un affinamento in bottiglia di 6 mesi

Wine is then let to settle in steel tanks. It is bottled in the months of March/April and commercialized after 6 months of refining in the bottle.

Caratteristiche : *Characteristics:*

Rosso rubino brillante e carico. Intenso bouquet con delicati sentori di ciliegia. Fresco e asciutto.

Of a deep, bright, ruby red. Intense at the nose with delicate cherry hints. Fresh and dry.

Abbinamenti gastronomici: *To go with:*

Si accompagna con salumi, piatti di pasta, bolliti misti e carni bianche grigliate. Servire ad una temperatura di 18/20°C.

It is a perfect match for cold cut, pasta, boiled meat and white grilled meat. To be served at 18/20 C.