



Un dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.
Un vino, la preghiera: uve scelte e vendemmiate con amore e fede, cantato di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



Valpolicella DOC Classico

Il vino del quotidiano

Il Valpolicella è il vino che identifica questa zona, posta a nord della città di Verona: si ottiene dalle tipiche uve locali, vendemmiate e subito pigiate e messe a fermentare. Un vino rosso fresco, di ottima bevibilità, facile da abbinare, sempre piacevole, profumato di ciliegia e frutti rossi, sapido e pulito. Un vino che non può mancare sulla buona tavola di tutti i giorni.

Zona di produzione: Marano di Valpolicella

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara ed altre varietà minori

Produzione: le uve sono raccolte a maturazione manuale, pigiate, diraspate e fermentate per giorni a 23°C con follature automatiche giornaliere.

Affinamento: in acciaio, per mesi e poi in bottiglia.

Gradazione: 12/13%

Servizio: si consiglia di versarlo in calici da vino rosso leggero, ad una temperatura abbastanza fresca (14-16°C)

Abbinamenti: il Valpolicella è il classico vino quotidiano da tutto pasto, perciò si può abbinare a piatti di pasta con sughi rossi, a minestre e minestrone saporiti, a carni bianche alla griglia o rosse stufate e anche a pesci grassi.

Formati: Bottiglia 0,75 l.

CONTRÁMALINI | AZIENDA AGRICOLA TEZZA FABIO
Via Ravazzol, 10 - 37020 - Marano di Valpolicella, Verona - Italy
Tel. e Fax +39 0456838177 | Mob. +39 3337686020
Email info@contramalini.it
PIVA IT02017280237