



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Caterina Zardini | Marano di Valpolicella



Origine	Veneto Italie
Producteur	Caterina Zardini-Marano di Valpolicella (Cantina G.Campagnola)
Cépage	70% Corvina 30% Rondinella
Vinification	Fermentation à température contrôlée, puis élevage en grands fûts de chêne de 50 hl pen- dant 12 mois.
Couleur	Rouge grenat avec des reflets violets
Dégustation	Un bouquet subtil de groseilles rouges et de cerises noires mûres, accompagné d'un soup- çon de prunes, de vanille et d'amandes. Épicé, puissant mais élégant. Fondant, velouté et très complexe avec des notes nobles de bois et de pain grillé.
Caractère	Puissant en bouche, corsé, dense avec une structure noble. Arômes agréables de torrè- faction. Longue finale harmonieuse avec une agréable note d'amertume.
Convient avec	Viandes grillées et braisées, gibier, agneau, risot- to al Amarone et et avec des fromages mûrs.
Température de service	17° - 18°C
Garde	10 -15 ans