



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



CONTRÁMALINI



Valpolicella DOC Classico Superiore

Il vino di tutte le occasioni

Profumato di ciliegia e con una buona struttura, anche questo vino può dare grande soddisfazione in tavola: è infatti in grado di accompagnare più che degnamente piatti rustici, carni bianche o rosse e perfino i salumi.

Zona di produzione: Marano di Valpolicella

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

Produzione: la vendemmia avviene in settembre a mano, una parte delle uve sono lasciate ad appassire leggermente in luoghi ben ventilati. In seguito vengono pigiate, diraspate e fermentate per giorni a 23°C con follature automatiche giornaliere.

Affinamento: in botti di rovere per mesi e poi in bottiglia

Gradazione: 13,5/14,5 %

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

Abbinamenti: è un vino che si abbina ai primi piatti, e a secondi a carni bianche e salumi.

Formati: Bottiglia 0,75 l., Magnum 1,50 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
P.IVA IT02017280237