DAL 1907
Giuseppe Campagnola

"Le Bine" Valpolicella DOC Classico

Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.

Vigneto. Da soleggiati vigneti collinari posti a 250 metri di altitudine tra Valgatara e Marano nella zona Classica del Valpolicella.

Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%. Raccolta manuale dell'uva matura.

Vinificazione. Pigiatura dell'uva appena raccolta con macerazione per 10 giorni circa, fermentazione e successiva svinatura. Al vino Valpolicella così ottenuto viene aggiunto in novembre il 15% di mosto d'uva precedentemente appassita per 60 giorni in fruttaio (destinata alla produzione di Amarone). Seconda fermentazione lenta alla quale segue una macerazione per circa 20/25 giorni, che conferisce al vino profumi particolari di confettura.

Affinamento. Maturazione in grandi botti di rovere di Slavonia per 6 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 3 mesi.

Note gustative. Rosso rubino intenso. Bouquet distinto, speziato. Gusto secco, vellutato, morbido, persistente, di grande corpo, con un sentore finale di ciliegia e prugna.

Analisi. Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 6,5 g/l.

Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, pollo, agnello, carni rosse e formaggi. Si consiglia di servire a 16-17 °C.

Bottiglia. "Tortuga" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

Giuseppe Campagnola S.p.A.
Via Agnella 9 - 37020 Marano di Valpolicella Verona Italia - Tel 045-7703900 - Fax 045-7701067 - www.campagnola.com - campagnola@campagnola.com