

Cà della Scala[®]

AZIENDA VINICOLA dal 1957

Allegretto
VALPOLICELLA



Vino e musica furono sempre per me il miglior cavatappi.

Anton Čechov (1860 - 1904)

Denominazione: Valpolicella D.O.C.

Varietà: 40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone

Zona di produzione: Valpolicella, tra San Pietro in Cariano e Negrar, terreni a impasto misto

Epoca di vendemmia: terza settimana di settembre, raccolta manuale

Vinificazione: diraspapigiatura, macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione alcolica con rimontaggi a cappello sommerso, quindi svolgimento della malolattica

Affinamento: in contenitori di acciaio inox e circa 3 mesi in bottiglia

Note organolettiche: rosso rubino con sfumature violacee, dal profumo fruttato e vinoso con sentori di ciliegia. In bocca secco e armonico, dal tannino giovane

Consigliato con: primi piatti con sughi di carne, carni bianche nobili, carni rosse alla brace o pesci molto saporiti come l'anguilla, funghi.

Tradizione vuole: "bigoi all'anara"

Musica: Pëtr Il'ič Čajkovskij, "Il Lago dei cigni"

Servizio: 18° C in bicchiere balloon di media grandezza. Si consiglia di conservare coricato in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Longevità: capacità di invecchiamento 2/3 anni

Dati analitici:

Alcool 12% vol.

Acidità totale 5,50 g/l

Dicitura carta vini: Cà della Scala di Italo Cescon, Valpolicella D.O.C., Allegretto