



**GIOVANNI  
DINDO**  
IN VIGNA DAL 1958

**VALPOLICELLA**  
*Denominazione di Origine Controllata*  
**CLASSICO SUPERIORE DOC**

*Un peperino con il naso all'insù!*

**Uvaggio**

Corvina Veronese 50%, Rondinella 25%,  
Corvinone 25%.

**Vinificazione**

Le uve vengono raccolte manualmente a inizio ottobre. 12 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Affinamento**

In botte grande di rovere francese per un anno.

**Note organolettiche**

Vino rosso elegante.

Al naso è complesso con note che ricordano il pepe, il cuoio e la ciliegia.

Il palato risulta armonico con un buon equilibrio tra struttura e freschezza.

**Abbinamenti consigliati**

Salumi locali, pasta, secondi piatti a base di carni rosse e formaggi giovani.

**Temperatura di servizio**

15 / 18 °C

**Gradazione alcolica**

13,5 % vol.

[www.vinidindo.it](http://www.vinidindo.it)