



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 alcoolica

13,5 % vol.

www.vinidindo.it