



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958



VALPOLICELLA
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO DOC

Il Valpolicella Classico DOC della cantina Dindo è un vino nobile e cordiale, dall'eleganza senza tempo.

Uvaggio

Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%,
Molinara 10%,

Vinificazione

Raccolta manuale nella prima decade di ottobre. 12 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Note organolettiche

Vino rosso di pronta beva. Al naso presenta note floreali che ricordano la rosa, e si fondono con sentori di ciliegia e pepe. In bocca è caratterizzato da un buon equilibrio tra volume, sapidità e freschezza.

Abbinamenti consigliati

Salumi locali, pasta, risotti, zuppe, secondi piatti a base di carni bianche.

Temperatura di servizio

15/18 °C

Gradazione alcoolica:

12,5 % vol.

www.vinidindo.it