



**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 alcolica:

12,5 % vol.

www.vinidindo.it