



Vino dolce prodotto in forma artigianale e con le migliori uve della zona Valpolicella. Di colore rubino, dal profumo di rosa rossa, dal gusto avvolgente morbido, dolce e persistente. Ottimo con crostate di frutta, dolci al cioccolato, castagnaccio, panna cotta, torta di noci.

Sweet dessert wine made with traditional artisanal methods in very small quantities, using semi-dried grapes from the best Valpolicella-area vineyards. An extremely elegant wine, with a ruby red hue and scents of red roses. The palate is seductive, sweet, and velvet smooth, with a long-lingering finish. Ideal with fruit pastries, chocolate cakes, cream puddings, and confections with any kind of nuts.

 *Uve / Grapes*

Corvina, Corvinone, Rondinella
Corvina, Corvinone and Rondinella

 *Vinificazione e affinamento /
Vinification and maturation*

Leggera macerazione a freddo sulle bucce per 24 ore con fermentazione successiva in acciaio.
A brief cold maceration on the skins for 24 hours, then fermentation in stainless steel.

 *Alcool / Alcohol*

12,5%

 *Temperatura di Servizio / Enjoy at*
12-14°C.