

# LA CESOLINA Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
CLASSICO



**Terreni:** Prevalentemente calcarei.

**Posizione ed età dei vigneti:** Nella tenuta "Cesolina", abbiamo la parte più giovane dei nostri vigneti.

**Vitigni:** Quelli autentici della Valpolicella: corvina, corvinone, rondinella e molinara, impiantati a 3.300 ceppi per ettaro. I grappoli maturano sulle tradizionali pergole veronesi.

**Produzione per ettaro:** 100q per ettaro.

**Vendemmia e vinificazione:** Dopo aver raccolto i grappoli manualmente, le uve vengono pressate con il metodo tradizionale e rimangono a macerare sulle bucce con rimontaggi giornalieri per estrarre tutti i profumi e il colore che caratterizza questo vino. La fermentazione è avvenuta esclusivamente in acciaio.

**Colore:** Rubino scuro con sfumature rosse.

**Profumi:** Il Valpolicella Classico è un vino amichevole e cordiale. È il simbolo della tradizione culinaria della Valpolicella, ha profumi spiccatamente fruttati e freschi che ricordano la ciliegia appena raccolta e di fiori di campo, come le violette.

**Gusto:** Piacevolmente fruttato e sapido, con una buona acidità ed un retrogusto che, bilanciato nell'armonia, ricorda la mandorla.

**Soil:** Calcareous soil.

**Age and position of the vineyards:** in "Cesolina" area we have our youngest vineyards.

**Vineyards:** authentic vineyards of Valpolicella, Corvina, Corvinone, Rondinella and Molinara, planted with a density of 330 vines/ha in pergola-trained system, which typically covers our territory..

**Production per ha:** 100q/ha.

**Harvest and Vinification:** After hand-harvest, traditional vinification with soft-pressing of the grapes followed by a maceration on the skins with daily remontages in order to extract all the fragrances, perfumes and the colors typical of this wine. Fermentation in steel tanks.

**Color:** Ruby color with red shades.

**Bouquet:** Valpolicella is an heartwarming wine with fruity fresh winning aromas reminding ripe cherry and the dark flowers like the violets.

**Flavor:** Pleasantly fruity and savory with an interesting acidity and an harmonious after-taste of almond. /

**Food suggestions:** Ideal wine for delightful and simple everyday consumption. / Service suggestions: Serve chilled (18°C) in large glasses.

