

# Valpolicella Doc

Cantina Roeno  
Brentino Belluno  
Verona

Το κόκκινο κρασί Valpolicella είναι “ο θεσμός της Βερονέζικης Οινικής πραγματικότητας”

Οι ποικιλίες σταφυλιών, που είναι υπεύθυνες για το μεγάλο αυτό κρασί, είναι οι Corvina, Corvinone, Rondinella.

Η ιδιαιτερότητα του μικροκλίματος και του εδάφους της περιοχής (terroir) προσδίδουν χαρακτήρα μοναδικό και ευκολία συνδυασμού με την τοπική κουζίνα αλλά και την ευρύτερη γαστρονομία. Στον μεσαίωνα εθεωρείτο το κρασί της θείας λειτουργίας που το εύρισκε κανείς και στις λαϊκές Osterie. Μπορεί να αντέξει παλαίωση 5 – 6 χρόνων.



<u>Χρώμα:</u>	Κόκκινο γκρενά
<u>Άρωμα:</u>	Απελευθερώνει ντελικάτες νότες βιολέτας, αμυγδάλου και φρούτων του δάσους.
<u>Γεύση:</u>	Απαλή, γεμάτη με ξηρό τελείωμα.
<u>Αλκοολικός βαθμός:</u>	13,5% vol.
<u>Θερμοκρασία σερβιρίσματος:</u>	15 βαθμοί C.
<u>Ποτήρι σερβιρίσματος:</u>	Τουλίπα μεσαίων διαστάσεων.
<u>Ιδανικοί συνδυασμοί:</u>	Συνοδεύει πιάτα ζυμαρικών με πλούσιες σάλτσες (tagliolini με σάλτσα πάπιας) βραστά ανάμικτα κρέατα, αλλαντικά, τυριά μεσαίας ωρίμανσης, και ψητά κρέατα (φούρνο και κάρβουνα).

*Η Οινωδία του Sommelier*