



## FRALIBRI

Valpolicella Doc Classico

PRODUTTORE · Wine producer  
Società agricola Eleva

DENOMINAZIONE · Denomination  
Valpolicella Docg Classico

NOME · Name  
Fralibri





## FRALIBRI

Valpolicella Doc Classico

### ZONA DI PRODUZIONE • Production Region

Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR), frazione Conca D'Oro.

*Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR), hamlet Conca D'Oro.*

### VARIETÀ UVE • Grape Varieties

Corvina Veronese 40%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Teroldego, Molinara, Croatina, Merlot, Oseleta 15%.

*Corvina Veronese 40%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Teroldego, Molinara, Croatina, Merlot, Oseleta 15%.*

### ANNO DI IMPIANTO • Planting Year

2003.

### FORMA DI ALLEVAMENTO • Vine Training System

Guyot.

### PERIODO VENDEMMIA • Harvesting Period

Manuale, da metà settembre a seconda del clima e delle varietà.

*Manual, from the middle of September depending on the climate and the variety of the grape.*

### VINIFICAZIONE • Vinification

A vendemmia ultimata, le uve vengono diraspate e vinificate in tanks di acciaio a temperatura controllata di 25°-26°C. La fermentazione dura circa un giorno.

La fermentazione malolattica può essere controllata prima dell'imbottigliamento.

*When the harvest is complete, the grapes are de-stemmed and the vinification takes place in steel vats, temperature controlled to 25°-26°C. The fermentation takes around one day. The malolactic fermentation can be controlled before the bottling.*

### AFFINAMENTO • Refining and Aging

In bottiglie coricate per 3 mesi.

*In the bottle, laid down for 3 months.*

### CONTENUTO ALCOLICO • Alcoholic Content

12,5 % Vol

### ABBINAMENTI • Accompanying Food

Vino giovane la cui freschezza e semplicità lo rendono adatto ad ogni tipo di piatto. Si abbina molto bene a pasta e piatti freddi. È stato pensato per accompagnare anche piatti di pesce di lago e non, da servire a temperatura leggermente inferiore.

*A young wine whose freshness and unpretentiousness, makes it suitable for all types of food, especially pasta and cold dishes. It has been conceived also to accompany fish, including fresh water fish and to be served at a slightly lower temperature.*