

# ELEVA



## FRALIBRI

BIO

Valpolicella  
DOC Classico  
2021



# FRALIBRI

## Valpolicella DOC Classico 2021

BIO

### VARIETÀ UVE

Corvina Veronese 40%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Croatina, Teroldego, Merlot, Oseleta, (varietà di uve non aromatiche autorizzate) 15% totale

### PERIODO VENDEMMIA

Dalla metà di settembre a seconda della varietà dell'uva e delle condizioni climatiche.

La raccolta è manuale

### VINIFICAZIONE

Il nostro Valpolicella segue una metodologia di vinificazione tradizionale: diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione per 7/15 giorni in tanks di acciaio a temperatura controllata sotto i 26° C. Alla fine della fermentazione il vino viene separato dalle bucce con una morbida pressatura.

### AFFINAMENTO

In bottiglie coricate per 3 mesi.

### CONTENUTO ALCOLICO

12,5 % Vol.

#### Società Agricola Eleva Srl

##### Cantina e Vigneti

Via Case Sparse in Conca D'Oro, 21  
37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

##### Sede Legale e Logistica

Via dell'Artigianato, 400 · 37015  
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

P.I. · C.F. 03814820753

Tel · Fax +39 045 5867563

Cell +39 375 6534185

visitvinielleva@gmail.com

**vinielleva.it**