

**FRALIBRI**

BIO

Valpolicella  
Doc Classico  
Biologico  
2018



# FRALIBRI

Valpolicella  
Doc Classico  
2018



## 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 15/20 giorni in tanks di acciaio a temperatura controllata di 20° 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**

### I Vigneti

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

### Cantina e logistica

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

P.I. · C.F. 03814820753  
Tel · Fax +39 045 5867563  
amarone@vinielva.it

**vinielva.it**