

# GROTTA del NINFEO

*Luca Fraccaroli*

## VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### VARIETÀ UVE:

**Corvina e Corvinone, Rondinella, Molinara**

NATURA DEL SUOLO: calcareo

VENDEMMIA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: Alla diraspatura dell'uva segue macerazione e fermentazione a temperatura controllata ed affinamento in serbatoi in acciaio per qualche mese.

CARATTERISTICHE: Colore rosso con riflessi violacei. Al profumo note di frutta rossa. Al palato fine ed elegante, con una sensazione leggermente acidula e asciutta tipica di questo vino d'annata che lo rende un vino dinamico e di piacevolissima bevuta.

ABBINAMENTI: Questo vino è ottimo con i primi piatti, affettati, carni bianche e rosse e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16 °C

### GRAPE VARIETIES:

**Corvina and Corvinone, Rondinella, Molinara**

TYPE OF SOIL: limestone

HARVESTING: by hand into small trays

VINIFICATION: After the destemming, the grapes are crushed and fermented at a controlled temperature, then aged in stainless steel tanks for some months.

CHARACTERISTICS: Red in colour with purplish highlights. Hints of red fruit on the nose; precious aromas of strawberry, small red fruits and clear spices. Medium-bodied, warm and dry on the palate, with a slightly tart, crisp sensation.

FOOD PAIRINGS: Excellent with first courses, meat and aged cheese.

SERVING TEMPERATURE: 15-16 °C

*Technical sheet*