



Le Clivie

Valpolicella D.O.C.

Celebri fin dai tempi dei romani, le colline della Valpolicella sono da sempre un luogo simbolo per la coltivazione della vite.

Il suolo argilloso-calcareo e il microclima mitigato dalla brezza del Lago di Garda contribuiscono allo sviluppo ottimale dei vitigni autoctoni della Corvina, Rondinella e Molinara.

Frutto di una tradizione antica e radicata nel territorio, il Valpolicella D.O.C. Le Clivie è un vino morbido ed elegante, dotato di grande bevibilità. Un grande classico della tradizione veronese.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

Valpolicella D.O.C.



UVE Corvina, Rondinella, Molinara

DENOMINAZIONE D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Valpolicella, Veneto, Italia

CLIMA Temperato, protetto dai venti freddi del nord dalle montagne e mitigato dalle brezze del Lago di Garda

VINIFICAZIONE Rosso tradizionale con gestione delle temperature per favorire l'estrazione della parte più fruttata

ALCOL 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 2 / 4 anni

COLORE Rosso rubino brillante

PROFUMO Bouquet fruttato con note di amarena, frutti di bosco e timo

SAPORE Al palato è asciutto ed equilibrato, fresco, mediamente strutturato e di grande bevibilità

ABBINAMENTO Ottimo con antipasti, primi piatti, risotti e zuppe di verdure. Ideale con le ricette tipiche della cucina veronese come pasta e fagioli o gnocchi di malga. Interessante in abbinamento con piatti di pesce come il trancio di tonno o il branzino al sale.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237316
CODICE EAN CARTONE	8053013237323
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONE PER STRATO	18
CARTONI PER PEDANA	108
PESO LORDO BOTTIGLIA	1470 gr
PESO LORDO CARTONE	8820 gr



Le Clivie