



VILLA
VALENTINA

IL CLASSICO



Storia: le uve di questo vino Villa Valentina provengono dalle calde e soleggiate regioni del Sud Italia. Le uve sono attentamente selezionate e vendemmiate manualmente

Denominazione: Vino rosso da tavola

Metodo di Produzione: tradizionale

Uve: 80% Nero D'Avola, 20% Merlot

Vinificazione: pigiatura soffice; fermentazione e macerazione avvengono a temperature controllata

DATI ANALITICI

Alcol: 14% Vol.

Zuccheri residui: 18 g/l

Acidità: 5,45 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino intenso

Aroma: frutti a bacca rossa maturi, con delicate note speziate

Gusto: strutturato, pieno e bilanciato

ABBINAMENTO

È perfetto con carni arrosto e piatti strutturati

Disponibile sia con sughero che stelvini



VILLA
VALENTINA