



## Romensa Valpolicella DOC



**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei caratteristico del vino giovane.

**Profumo:** Caratteristiche note di ciliegia marasche, spiccate note di frutti con le ambizioni del vino giovanile, sorbevole.

**Sapore:** Corretto, ben equilibrato con chiari sentori varietali sostenuti da una piacevole vinosità.

**Abbinamenti e conservazione:**

Gli abbinamenti tradizionali sono con piatti leggeri, e con formaggi freschi o leggermente stagionati.

Si consiglia di degustarlo a temperatura ambiente. Conservare in luogo fresco asciutto al riparo dalla luce.

**Varietà:**

Corvina Corvinone Rondinella

**Allevamento:**

Guyot su portainnesto 41b

**Densità d'impianto:**

4500 ceppi ettaro

**Resa per pianta:**

2,1 Kg per 95 Q.li ettaro

**Vendemmia:**

metà settembre

**Affinamento:**

solo acciaio inox e bottiglia.

**Green:**

Con l'impianto fotovoltaico aziendale l'evitata emissione di CO<sub>2</sub> eq rispetto a un carbon footprint di 2,02 Kg CO<sub>2</sub> bottiglia ci permette di produrre tutto il Romensa CO<sub>2</sub> free.



*Azienda Agricola Baltieri Andrea & Agriturismo Viticcio dei Ronchi*

Via Bisano, 11 ☎ 37141 Mizzole Verona ITALY ☎ P.IVA 03350950238 CF. BLTNDR70C08L781J ☎ REA 329394  
Tel. e Fax 045 8841073 ☎ info@viticciodeironchi.it ☎ www.viticciodeironchi.it