



## Valpolicella DOC Saint Valery (Włochy) czerwone

### Szczep winogron

Corvina Veronese, Rondinella

### Region pochodzenia

Veneto, Włochy

### Winifikacja

Miękkie tłoczenie, winifikacja na kolor czerwony metodą „submerged-cap” w kontrolowanej temperaturze (18-20°C).  
Konservacja w stalowych zbiornikach sterowanych termicznie.  
Butelkowane w sterylnej linii, zamykane próżniowo.

### Degustacja

Świeże, intensywne i pachnące. Suche, soczyste i harmonijne w smaku.

### Propozycja serwowania

Popijać w towarzystwie białego mięsa, pieczeni i grillowanego mięsa.

### Temperatura serwowania

około 16-18°C.

**Alkohol: 12,5 %**

**Zapraszamy do kontaktu:**

**ADSUM**

**ul.Chłodnicza 18, Polczyno  
84-100 Puck**

**tel.: +48 605 678 680**

**email: [sb@adsum2009.pl](mailto:sb@adsum2009.pl)**

**website:**

**[www.adsum2009.pl](http://www.adsum2009.pl)**

**NIP: 928-182-41-56**