

# Le Marognole



## Valpolicella Classico doc "i Corsi"

**Tipologia:** Valpolicella **Classico** doc

**Uvaggio:** Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina 7%, Molinara 3%.

**Origine:** vigneti di proprietà in Valpolicella Classica, a Marano di Valpolicella in località Marognole, con esposizione sud-ovest e caratterizzati dalle "marogne" (terrazze a secco); si trovano a circa 350 mt s.l.m. su terreni calcarei e tufacei.

**Vinificazione:** Il Valpolicella Classico "I Corsi" si ottiene da un appassimento di circa venti giorni delle uve, che vengono successivamente pigiate e fermentate per 15 giorni a temperatura controllata.

**Affinamento:** 12 mesi circa in botti di rovere francese da 20 hl di legno non nuovo, e successivamente in vasche di acciaio.

**Vita sullo scaffale:** 5-10 anni.

**Note organolettiche:** Vino fresco e vivace che, nei sentori ricorda la marasca e la ciliegia.

**Consigli di abbinamento:** ottimo a tutto pasto, sia con primi che con carni rosse e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18° C.



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**  
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)  
Cell. **349-2569347** - Fax: +39 045 7755114  
[info@lemarognole.it](mailto:info@lemarognole.it)    [www.lemarognole.it](http://www.lemarognole.it)  
Part. IVA 03379350238