

# Valpolicella Classico Superiore DOC

harmonieux – complexe – aromatique



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Origine</b> Valpolicella	<b>Cépage</b>
<b>Producteur</b> F.lli Farina	<b>Type de fermeture</b>
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b> 21781724
<b>Culinaire</b> Pizza, pâtes au ragù, polenta et légumes grillés	<b>Élevage</b>

## À PROPOS DU VIN

Lato Serio exprime une Valpolicella à la fois intense et affirmée, sans compromis. Issu d'une sélection minutieuse des raisins et d'un élevage soigné, il révèle une belle structure et une profondeur remarquable.

Pizza, pâtes au ragù, polenta et légumes grillés

## DESCRIPTION

### Couleur

Rouge rubis clair, d'intensité moyenne et éclatant.

### Aromatique

Intensité moyenne, marquée par des fruits rouges comme la cerise et la framboise, complétés par des notes de cassis, de prune et de bois de cèdre. De fines touches de réglisse et de légères notes de cuir apportent profondeur et complexité au bouquet.

### Corps

Sec, avec une acidité vive et équilibrée, des tanins fins, bien intégrés, et un corps moyen. En bouche, la trame fruitée se prolonge : cerise rouge, framboise, accompagnées de notes de cassis, de prune et de cèdre. De subtiles nuances de réglisse et de cuir complètent l'ensemble. L'équilibre entre fruit, acidité et structure confère au vin une présence douce et harmonieuse. Finale de longueur moyenne.

### Impression générale

Un Valpolicella Classico Superiore élégant et équilibré, à la structure nette, doté d'une fraîcheur harmonieuse et d'une expression fruitée précise.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)