



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958

VALPOLICELLA
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO SUPERIORE DOC

Un peperino con il naso all'insù!



Uvaggio

Corvina Veronese 50%, Rondinella 25%,
Corvinone 25%.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente a fine ottobre. 12 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento

In botte grande di rovere francese per un anno.

Note organolettiche

Vino rosso elegante.

Al naso è complesso con note che ricordano il pepe, il cuoio e la ciliegia.

Il palato risulta armonico con un buon equilibrio tra struttura e freschezza.

Abbinamenti consigliati

Salumi locali, pasta, secondi piatti a base di carni rosse e formaggi giovani.

Temperatura di servizio

15 / 18 °C

Gradazione alcolica

14% vol.

www.vinidindo.it



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958

VALPOLICELLA
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO SUPERIORE DOC

A "peperino" with an upturned nose!



Grape varieties

Corvina Veronese 50%,
Rondinella 25%, Corvinone 25%.

Vinification

The grapes, harvested in October, by hand, are pressed and left to macerate at a low controlled temperature (18°C) for 12 days.

Ageing

1 year in French oak barrels.

Organoleptic notes

Elegant red wine.
The nose is complex with notes of pepper, leather and cherry.
The palate is harmonic with a good balance between structure and freshness.

Serving suggestion

Pasta, young cheese,
white and red meat.

Service temperature

15/ 18°C

Alcoholic content

14%

www.vinidindo.it